REGIONE TOSCANA

COMUNE DI
CASOLA IN LUNIGIANA

REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA’

- Approvato con Deliberazione del C.C. n. 47 del 27.05.1992;
- Modificato con Deliberazione del C.C. n. 57 del 21.12.1994;
- Modificato con Deliberazione del C.C. n. 15 del 28.04.2010;
- Modificato con Deliberazione del C.C. n. 34 del 25.09.2010;

INDICE SISTEMATICO

TITOLO 1 DISPOSIZIONI GENERALI

CAP.1	NORME GENERALI	Pg.	16
CAP.2	PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE	"	17
CAP.3	ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE E CERTIFICAZIONI MEDICO-LEGALI	"	23
CAP.4	ATTIVITA' DI POLIZIA MORTUARIA	"	29

TITOLO 2 IGIENE DEL TERRITORIO

CAP.1	ACQUA POTABILE	"	27
CAP.2	SUOLO		
CAP.3	CONTROLLO DELLE EMISSIONI INQUINANTI IN ATMOSFERA	"	36
CAP.4	TUTELA DELLE ACQUE DALL'INQUINAMENTO	"	49
CAP.5	ESPOZIONE AL RUMORE	"	50
CAP.6	ANTIPARASSITARI, DISERBANTI E FERTILIZZANTI	"	51

TITOLO 3 IGIENE EDILIZIA

CAP.1	IGIENE EDILIZIA	"	58
CAP.2	REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI	"	85
CAP.3	EDIFICI AD USO SCOLASTICO	"	114
CAP.4	AUTORIMESSE PUBBLICHE	"	119
CAP.5	LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI	"	121
CAP.6	PISCINE	"	122
CAP.7	LAVANDERIE	"	151
CAP.8	BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITA' AFFINI	"	154
CAP.9	SERVIZI RICETTIVI	"	156

TITOLO 4 IGIENE DEGLI ALIMENTI

CAP.1	DISPOSIZIONI GENERALI	"	167
CAP.2	STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO	"	172
CAP.3	ESERCIZI DI VENDITA	"	178
CAP.4	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, FUNGHI E TARTUFI	"	182
CAP.5	REQUISITI DEGLI SPACCI DI CARNE E PESCHERIE	"	189
CAP.6	LOTTA CONTRO LE MOSCHE	"	191

CAP.7 ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE " 191
CAP.8 ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE E PREPARAZIONE ALIMENTI " 194
CAP.9 ESERCIZI DI DEPOSITI ALL'INGROSSO " 201
CAP.10 DISTRIBUTORI AUTOMATICI " 203
CAP.11 MEZZI DI TRASPORTO " 205

NORME FINALI " 208

INDICE ANALITICO

TITOLO 1 DISPOSIZIONI GENERALI

CAP.1 NORME GENERALI

ART. 1 competenze del Sindaco
2 competenze dei servizi n.1 e n.8 dell'USL
3 direzione e responsabilità dei servizi n.1 e n.8 dell'USL
4 operatività a livello distrettuale
5 collaborazione con gli uffici comunali

CAP.2 PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE
ART. 6 attività di prevenzione e profilassi malattie infettive e diffusive
7 notifica
8 malattie infettive soggette a notifica
9 indagine epidemiologica
10 regolamento sanitario internazionale
11 schemi comportamentali
12 profilassi delle malattie infettive e diffusive degli animali
13 misure antirabbiche
14 vaccinazioni
15 raccolta dati vaccinazioni
16 dati anagrafici
17 esenzioni
18 controlli
19 interventi vaccinali straordinari
20 ammissioni a collettività
21 disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni
22 obblighi
23 derattizzazione
24 avvisi al pubblico
25 notifica intossicazione
26 prodotti impiegati
27 protezione addetti
28 controlli
29 intervento in aree private

CAP.3 ESERCIZIO DELL’ATTIVITA' DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE E CERTIFICAZIONI MEDICO-LEGALI

ART.30 ambiti dell'attività di vigilanza
31 figure soggette a vigilanza
32 istituzioni sanitarie soggette a vigilanza
33 obbligo della registrazione dei titoli
34 rispetto delle norme deontologiche e di legge
35 vendita presidi medico-chirurgici

ART.36 autorizzazione sanitaria
37 competenze
38 prestazioni nell'interesse dei privati

CAP.4 ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI POLIZIA MORTUARIA

ART.39 normativa di riferimento
40 attività necroscopica
41 depositi di osservazione e obitori
42 costruzione di tombe e loculi
43 lavori nel cimitero
44 trasporto cadaveri
45 comunicazione e registrazione dati mortalità

TITOLO 2 IGIENE DEL TERRITORIO

CAP.1 ACQUA POTABILE

ART. 46 disposizioni generali - attingimento dell'acqua
47 censimento delle fonti di approvvigionamento
48 contenuto dello schedario
49 pozzi di approvvigionamento in disuso
50 pozzi non autorizzati
51 provvedimenti del sindaco nei casi di inadempienze
52 caratteristiche costruttive
53 parte superficiale del pozzo
54 testata del pozzo
55 pozzi a scavo
56 pozzi attingenti a falde sovrapposte
57 captazioni da sorgenti
58 captazioni da acque superficiali
59 serbatoi di accumulo
60 rubinetto per prelievi
61 installazioni di contatori
62 lettura del contatore
63 zona circostante il punto di captazione
64 prima fascia
65 seconda fascia
66 protezione delle captazioni da acque superficiali
67 pozzi di controllo
TRATTAMENTI DI POTABILIZZAZIONE
68 disinfezione
69 flocculazione
70 deionizzazione ed addolcimento
71 accesso alle strutture
72 segnalazioni di variazioni
73 ricerca e sfruttamento di nuove risorse e approvvigionamenti
74 documentazione da presentare
75 trasporto mediante cisterna
76 giudizio di idoneità per uso potabile
77 usi consentiti
78 acqua non idonea per uso potabile
79 situazioni di rischio
80 normativa

CAP.2 SUOLO

ART. 81 igiene del suolo - riferimenti legislativi
82 pulizia del suolo
83 acque meteoriche
84 deflusso delle acque
85 smaltimento di liquami zootecnici - procedure
86 norme generali
87 costruzione di bacini di accumulo
88 tecniche costruttive dei bacini di accumulo

ART. 89 denuncia di modifiche e variazioni dell'allevamento
90 divieto di scarico nel sottosuolo
91 svuotamento delle opere di smaltimento
92 modalità di smaltimento dei fanghi biologici
93 trasporto di liquami
94 compost
95 fertilizzanti,concimi,ammendanti e correttivi
96 serbatoi
97 serbatoi di accumulo dei serbatoi chimici
98 condotti di collegamento
99 zone di carico e scarico
100 nettezza urbana
101 detenzione di rifiuti putrescibili
102 immondezzai
103 pulizia indumenti, tappeti e stenditoi

CAP.3 CONTROLLO DELLE EMISSIONI INQUINANTI IN ATMOSFERA

ART. 104 ambito della disciplina

CAP.4 TUTELA'DELLE ACQUE DALL’INQUINAMENTO

ART. 105 tutela delle acque dall'inquinamento

CAP.5 ESPOSIZIONE AL RUMORE

ART. 106 difesa dal rumore
107 rumorosità degli impianti
108 classificazione in zone
109 valori dei limiti massimi

CAP.6 ANTIPARASSITARI, DISERBANTI E FERTILIZZANTI

ART. 110 autorizzazione alla vendita
111 deposito di smistamento
112 rilascio autorizzazione
113 diniego autorizzazione
14 modifiche autorizzazione
115 revoca autorizzazione
116 validità dell'autorizzazione alla vendita
117 abilitazione alla vendita
118 rilascio abilitazione vendita
119 validità certificato abilitazione alla vendita
120 sospensione validità
121 vendita ed impiego dei presidi sanitari di I e II classe
122 locali deposito
123 caratteristiche locali
124 pianali sollevati da terra
125 materiale assorbente in caso di sversamento

ART. 126 acque di lavaggio
127 pronto soccorso
128 zona di decontaminazione
129 impianto elettrico
130 prevenzione incendi
131 utilizzazione di sostanze antiparassitarie
132 comunicazione trattamenti
133 moduli di acquisto
134 trasporto
135 mezzi irroratori
136 distribuzione da terra
137 utilizzazione acque per diluizione
138 controlli
139 divieti di trattamento
140 trattamenti in zone urbane
141 smaltimento contenitori e residui miscele

TITOLO 3 IGIENE EDILIZIA

CAP.1 IGIENE EDILIZIA

ART. 142 strumenti urbanistici generali
143 opere soggette a concessione
144 opere soggette ad autorizzazione
145 opere soggette a semplice comunicazione al sindaco
146 domanda di concessione ed autorizzazione
147 documentazione
148 documentazione alternativa
149 norma transitoria
150 scheda per insediamenti produttivi in genere
151 procedure
152 parere USL
153 termine tempi parere
154 abitabilità.
155 domanda per abitabilità.
156 verifica ufficio tecnico.
157 verifica servizi USL.
158 nulla osta nuove attività lavorative.
159 norme igiene del lavoro.
160 nuovi insediamenti produttivi di beni e di servizi
161 inizio attività
162 richiesta di inizio attività.
163 stabilità e sicurezza delle nuove costruzioni.
164 manutenzione e revisione periodica costruzioni.
165 ordinanza del sindaco.
166 tossici ad alto rischio.
167 sicurezza nei cantieri.
168 recinzione.
169 protezione dalla polvere.
170 servizi igienici e approvvigionamento idrico.

DEMOLIZIONI.
171 difesa della polvere.
172 svuotatura pozzi neri etc..
173 allontanamento materiali di risulta.
174 sistemazione aree abbandonate.
175 condizioni e salubrità del terreno.
176 intercapedini e vespai.
177 isolamento termico-spessore muri.
178 cortili.
179 pozzi di luce o chiostrine.
180 misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici.
181 marciapiede.
182 parapetti.
183 impianto di smaltimento delle acque piovane.
184 impianti igienici.
185 impianti di smaltimento delle acque luride.
186 obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale.

ART. 187 acque di scarico provenienti da insediamenti civili.
188 dimensionamento e caratteristiche delle fosse settiche e degli impianti di depurazione delle acque luride.
189 approvvigionamento di acqua potabile.
190 erogazione dell'acqua-rete di distribuzione.
191 cassoni per il deposito dell'acqua potabile
192 requisiti di fruibilità a persone fisicamente impedite. applicazione della legge n. 13 del 9.1.1989.
193 estensione della normativa.
194 regolamentazione generale.
195 dichiarazione di alloggio antigienico.
196 dichiarazione di alloggio inabitabile.

CAP.2 REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI

197 campo di applicazione
198 classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata
DIMENSIONI E CARATTERISTICHE DEI LOCALI DI ABITAZIONE
199 altezze
200 superfici
201 illuminazione
202 aeroilluminazione naturale
203 requisiti minimi di illuminazione naturale e diretta
204 superficie illuminante utile
205 calcolo della superficie illuminante in presenza di ostacoli
206 calcolo della superficie illuminante per i locali di profondità maggiore di 2,5 volte l'altezza della finestra
207 requisiti delle finestre
208 illuminazione artificiale
209 illuminazione notturna ed esterna
VENTILAZIONE E AERAZIONE
210 dichiarazione di responsabilità
211 normativa integrativa
212 superficie apribile e ricambi minimi d’aria
213 stanze da bagno e Wc
214 corridoi, disimpegni Ecc.
215 definizione di canne di ventilazione
216 installazione di apparecchi a combustione negli alloggi
217 divieto di installazione di apparecchi a gas
218 installazione di apparecchi a gas
219 collegamento
220 targhe ed istruzioni
221 definizione di canne fumarie
222 definizione di canne di esalazione
223 allontanamento dei prodotti della combustione
224 allontanamento odori ecc.
225 collegamenti a canne fumarie
226 aspiratori meccanici
227 limitazione del tiraggio
228 canne fumarie e di esalazione

ART. 229 caratteristiche delle canne
230 messa in opera
231 canne fumarie singole
232 canne fumarie collettive
233 comignoli: tipi
234 comignoli: altezze ed ubicazioni
TEMPERATURA ED UMIDITA'
235 spessore dei muri esterni
236 impianto di riscaldamento
237 umidità - condensa
238 CONDIZIONAMENTO: CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI
239 IMPIANTO ELETTRICO
240 INSTALLAZIONE DI BOMBOLE DI GAS LIQUEFATTO
241 IMPIANTO DI ASCENSORE
242 SCALE SOPPALCHI, SEMINTERRATI ECC.
243 soppalchi: superficie ed altezza
244 aereoilluminazione dei soppalchi
245 seminterrati e sotterranei: definizione
246 caratteristiche ed uso dei locali seminterrati
247 autorizzazione all'uso abitativo
248 locali al piano terreno
249 sottotetti: isolamento e licenza d'uso
250 scale di uso collettivo
251 caratteristica dei materiali delle scale
252 sicurezza delle scale ad uso comune
253 larghezza delle scale
254 dimensione delle scale ad uso comune
255 scale a chiocciola
256 chiusura delle scale ad uso comune
257 RIFIUTI DOMESTICI
258 obblighi al conferimento
259 depositi e raccoglitori
260 caratteristiche del locale immondezzaio
261 caratteristiche dei cassoni raccoglitori
262 canne di caduta
263 rifiuti di facile reperibilità
264 deroga
265 rifiuti non domestici
CASE RURALI: PERTINENZE E STALLE
266 definizioni e norme generali
267 locali per lavorazioni e deposito
268 dotazione di acqua potabile
269 scarichi
270 rifiuti solidi
271 ricoveri per animali: procedure
272 caratteristiche generali dei ricoveri
273 stalle per bovini
274 porcili
275 polli e conigli
276 abbeveratoi, vasche per il lavaggio
EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVA
277 campi di applicazione

278 classificazione dei locali
caratteristiche strutturali dei fabbricati
ART. 279 altezza dei locali
280 superficie dei locali
281 locali interrati e seminterrati
282 uscite
283 soppalchi
284 scale e parapetti
285 barriere architettoniche
286 dotazione dei servizi igienico assistenziali
287 numero e caratteristiche dei servizi
288 isolamento termico, riscaldamento e aerazione
289 illuminazione naturale
290 deroghe
291 illuminazione artificiale
difesa dagli agenti nocivi:
292 inquinamenti aerei: polveri,fumi, nebbie ecc
293 rumore
294 vibrazione
295 alte temperature
296 sistemazione dell'area esterna
297 pavimentazione
298 trasporto interno
299 mense
300 divieto distributore alimenti

CAP.3 EDIFICI AD USO SCOLASTICO

SCUOLE ELEMENTARI

ART. 301 ubicazione
302 ambienti scolastici
303 illuminazione
304 servizi igienici
305 scale
306 palestra coperta

SCUOLE MATERNE

ART. 307 scuole materne
308 elementi fondamentali

ASILI NIDO

ART. 309 normativa

ART. 310 LEGISLAZIONE SUGLI EDIFICI SCOLASTICI

CAP.4 AUTORIMESSE PUBBLICHE

ART. 311 requisiti
312 autorimesse:requisiti igienici
313 locali accessori
314 servizi
315 guardiola
316 lavaggio

CAP.5 LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

ART. 317 cubatura minima
318 servizi
319 requisiti
320 divieto di fumare
321 normativa generale

CAP.6 PISCINE

ART. 322 DEFINIZIONE DI PISCINA
323 CLASSIFICAZIONE DELLE PISCINE
324 TIPO DI UTILIZZAZIONE - CARATTERISTICHE
325 DESTINAZIONE
326 CAMPO DI APPLICAZIONE ED AUTORIZZAZIONE
327 CARATTERISTICHE DELLIAREA DI INSEDIAMENTO DELLE PISCINE
328 ELEMENTI PUNZIONALI DEL COMPLESSO PISCINA
329 LE VASCHE
330 spazi perimetrali intorno alla vasca
331 spazi direttamente connessi alle attività natatorie e di balneazione
332 delimitazione spazi di attività
333 altezza vano vasca
334 sezione servizi
335 atrio di ingresso
336 spogliatoi
337 deposito abiti
338 servizi igienici
339 presidi di bonifica dei bagnanti
340 deposito attrezzi
341 sezione impianti termici
342 circolazione dell'acqua nelle vasche
343 ricicli
344 immissione acqua di reintegro
345 trattamento dell'acqua
346 sostanze da utilizzare per il trattamento dell'acqua di immissione in vasca
347 sezione per il pubblico
348 sezione dei servizi ausiliari
349 servizi per portatori di handicap

ART. 350 REQUISITI IGIENICO AMBIENTALI
351 SEZIONE GESTIONALE
352 SPECIFICHE NORME DI SICUREZZA
353 NORME FINALI E TRANSITORIE

CAP.7 LAVANDERIE

ART. 354 lavanderie: autorizzazione
355 domanda
356 caratteristiche della lavanderia ad umido
357 lavanderie industriali ad umido
358 lavanderie a secco
359 veicoli per il trasporto della biancheria
360 biancheria infetta

CAP.8 BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITA’ AFFINI

ART. 361 autorizzazione
362 caratteristica dei locali
363 attrezzature
364 servizi igienici
365 igiene personale degli addetti
366 tosatura animali

CAP.9 SERVIZI RICETTIVI

ART. 367 ATTIVITA' AGRITURISTICHE
ART. 368 STRUTTURE EXTRA ALBERGHIERE
ART. 369 STRUTTURE ALBERGHIERE
ART. 370 RESIDENZE PER ANZIANI
ART. 371 COMUNITA' PER MINORI
ART. 372 ALBERGHI DIURNI
ART. 373 PALESTRE

TITOLO 4 IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAP. 1 DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 374 ambiti e organi di vigilanza
375 provvedimenti dell'autorità sanitaria
376 deficienze dei locali e delle attrezzature
377 analisi e risultati campionamenti
378 irregolarità delle merci
379 sequestro
380 personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari
381 libretto idoneità sanitaria
382 conservazione libretto idoneità sanitaria
383 rinnovo libretto sanitario
384 segnalazione dei casi sospetti
385 accertamenti estemporanei
386 abbigliamento e requisiti igienici di comportamento
387 autorizzazione amministrativa
388 autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione,preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari ed esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande
389 modalità per il conseguimento dell'autorizzazione per l'esercizio

CAP.2 STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

ART. 390 norma generale
391 locali degli stabilimenti e dei laboratori
392 caratteristiche dei locali
393 divieto di accesso agli animali
394 stabilimenti e laboratori industriali con annessi reparti di vendita
395 laboratori artigianali
396 laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita
397 deroghe

398 caratteristiche degli impianti di lavorazione, dei depositi dell'acqua potabile, dei servizi igienici e dei sistemi di smaltimento
399 carenze riscontrate in seguito a controlli igienico sanitario
400 pulizia dei locali e degli impianti
401 sostanze alimentari deperibili alterate

CAP.3 ESERCIZI DI VENDITA

ART. 402 autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita alimenti e/o bevande - autorizzazione sanitaria per esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentar
403 caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico
404 attrezzature
405 protezione e conservazione degli alimenti
406 raccolta e smaltimento dei rifiuti
407 elementi estranei
408 vendita di prodotti surgelati
409 carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari
410 modalità di vendita degli alimenti non in confezione sigillata
411 maneggio della moneta
412 vendita di generi diversi
413 vetrine di custodia e di esposizione
414 sostanze pericolose e nocive
415 sostanze alimentari allo stato sfuso

CAP.4 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI

ART. 416 divieti di vendita
417 esercizi di vendita
418 vendita di angurie a fette
419 igiene dei prodotti in vendita
420 esposizione della merce
421 divieti
422 funghi e tartufi
423 autorizzazioni
424 funghi - casi di divieto di vendita
425 funghi non riconoscibili
426 vendita funghi freschi e tartufi freschi
427 limitazioni e controlli
428 funghi freschi e tartufi freschi specie di cui è ammessa la vendita
429 funghi freschi coltivati
430 funghi condizionati
431 funghi secchi
432 funghi surgelati
433 raffigurazioni sulle confezioni
434 utilizzo dei funghi secchi in preparazioni diverse

CAP.5 REQUISITI DEGLI SPACCI DI CARNE E PESCHERIE

ART. 435 spacci di carne
436 pescherie

CAP.6 LOTTA CONTRO LE MOSCHE

ART. 437 lotta contro le mosche

CAP.7 ESERCIZI DI VENDITA IN FORRA AMBULANTE

ART. 438 vendita ambulante - norme generali
439 commercio ambulante a posto fisso
440 area di mercato ambulante a posto fisso
441 generi consentiti e modalità di vendita
442 commercio ambulante e itinerante - generi consentiti
443 autorizzazione sanitaria dei mezzi usati per la vendita ambulante
444 requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante
445 vendita con automezzi - generi consentiti
446 locali di deposito
447 modalità di vendita

CAP. 8 ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE E PREPARAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti e mense)

ART. 448 disposizioni generali
449 requisiti generali
450 arredamenti, attrezzature ed utensilioperazioni di pulizia
451 ristoranti. trattorie,tavole calde,mense aziendali refezioni Scolastiche - requisiti strutturali.
452 bar e assimilabili-requisiti strutturali.
453 zone di cottura e preparazione dei cibi installazione degli impianti di cottura.
454 lavaggio tazzine e bicchieri nei bar e assimilabili.
455 olio di frittura.
456 somministrazione in pertinenze esterne.
457 protezione,conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande.
458 preparazioni estemporanee.
459 feste popolari

CAP. 9 ESERCIZI DI DEPOSITO ALL'INGROSSO

ART. 460 autorizzazioni
461 requisiti dei locali
462 attrezzature per la conservazione
463 collocazione delle sostanze depositate
464 merci consentite
465 disinfestazione e derattizzazione
466 movimento veicoli

467 norme di sicurezza e igiene del lavoro
468 personale addetto
CAP.10 DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTORATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

ART. 469 requisiti.
470 sostanze distribuite-requisiti e indicazioni
471 personale addetto al rifornimento

CAP.11 MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI
ART. 472 norme generali
473 mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria
474 domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria
475 registro delle autorizzazioni
476 idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimenta4
477 cisterne e contenitori-caratteristiche e manutenzione
478 condizioni di temperatura durante il trasporto.

NORME FINALI E TRANSITORIE

ART. 479 SANZIONI
480 ABROGAZIONE DELLE NORME PREESISTENTI
481 ENTRATA IN VIGORE.

NORME GENERALI

ART. 1 COMPETENZE DEL SINDACO

L'Autorità Sanitaria locale è il Sindaco, ai sensi dell'art.13 della legge 23.12.1978 n°833.
Il Sindaco esercita le attribuzioni di cui all'art.4 della legge Regionale 17.10.1983 n°69 e successive modifiche ed integrazioni, avvalendosi del Servizio n.1 - Igiene Pubblica e n.8 - Veterinaria, della U.S.L.

ART. 2 COMPETENZE DEI SERVIZI N.1 E N.8 DELL'U.S.L.
I Servizi n.1 e n.8 istituiti e regolamentati ai sensi della legge Regionale 70/84, provvedono a dare le prestazioni tecniche di competenza, fermi restando i compiti specifici dei Presidio Multizonale di Igiene e Prevenzione (S.M.P.) per quanto previsto dalle disposizioni Regionali vigenti.
Ai sensi dell'art.10 della L.R. 69/83, tutte le attività di vigilanza in materia di igiene e sanità pubblica, già esercitate dall'Ufficiale Sanitario e dal Medico Provinciale, sono svolte dal Servizio n.1 dell'U.S.L.. Ai sensi dell'art.14 della L.R. 69/83, tutte le attività in materia di vigilanza, igiene e profilassi veterinaria, già esercitate dal Veterinario Provinciale sono svolte dal Servizio n.8 dell'U.S.L..

ART. 3 DIREZIONE E RESPONSABILITA' DEI SERVIZI N.1 E N.8 DELL'U.S.L.
I Servizi n.1 e n.8 dell'U.S.L. esercitano le proprie competenze tecniche in autonomia e senza livelli gerarchici che non siano gli organi di Amministrazione dell'U.S.L..
I Servizi operano sotto la direzione dei Responsabili del Servizio, i cui compiti, mansioni e funzioni sono previsti da apposite leggi Regionali.

ART. 4 OPERATIVITA' A LIVELLO DISTRETTUALE
A livello distrettuale, i servizi n.1 e n.8 tramite propri operatori funzionalmente addetti all'equipe distrettuale e con la collaborazione ed integrazione degli operatori di altri Servizi dell'U.S.L., operanti nel Distretto, devono assicurare l'espletamento delle prestazioni previste dalla legge Regionale 69/83 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 5 COLLABORAZIONE CON GLI UFFICI COMUNALI
Gli Uffici Comunali, nell'ambito delle rispettive competenze e delle disponibilità di servizio, su richiesta dei Responsabili dei Servizi n.1 e n.8, assicureranno la massima collaborazione agli operatori dei servizi per lo svolgimento dei propri compiti, forniranno tempestivamente tutta la documentazione, i dati informativi e conoscitivi richiesti, segnaleranno ai Servizi tutte le situazioni, i fatti e gli atti attinenti le materie di competenza degli stessi servizi.

PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

ART. 6 Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive e diffusive.
Spetta all'Unità Sanitaria Locale provvedere alla profilassi delle malattie infettive e diffusive attraverso l'adozione delle misure idonee a prevenirne l'insorgenza.
L'U.O. Igiene Pubblica ha funzioni di coordinamento, sorveglianza ed indirizzo su tutto il territorio della U.S.L. in materia di prevenzione

e profilassi delle malattie infettive e diffusive, in particolare per quanto riguarda le seguenti attività:
a) vigilanza igienico-sanitaria;
b) profilassi delle malattie infettive e diffusive trasmissibili all'uomo;
c) notifica;
d) vaccinazioni;
e) disinfezioni,disinfestazioni, derattizzazioni;
f) trasporto di malati infetti o sospetti.
L'U.O. Attività Sanitarie di comunità collabora e/o esegue le attività di cui sopra.
Dette attività nell'ambito dei presidi di diagnosi e cura vengono svolte dalle UU.00. competenti.

ART. 7 Notifica.
Ai sensi delle leggi vigenti chiunque esercitando una professione sanitaria venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva o parassitaria, accertata o sospetta, deve farne sollecita notifica al Distretto Sanitario e coadiuvare l'autorità sanitaria nell'approntamento ed esecuzione delle misure igieniche necessarie.
L'obbligo di segnalazione compete anche ai direttori di scuole, collegi, istituti di ricovero e cura, direttori di piscine e impianti sportivi per casi di malattie infettive e parassitarie che si verifichino nella rispettiva collettività, ai titolari di industrie, ai proprietari e conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori ed affittacamere, ai titolari di esercizi alimentari, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si verifichino all'interno delle rispettive aziende.

ART. 8 Malattie infettive soggette a notifica.
L'elenco delle malattie per cui è previsto l'obbligo di notifica è quello approvato con D.M. 15 dicembre 1990.
Nel caso che l'accertamento di una malattia soggetta a notifica obbligatoria sia fatto da un medico, questi ha l'obbligo di inoltrare notifica su apposito modulo che dovrà essere stampato a cura dell'U.S.L.. Nei casi in cui venga effettuato il ricovero ospedaliero la notifica su modulo sarà effettuata dal medico ospedaliero.
Qualora successivamente all'inoltro della notifica intervenga una modificazione delle diagnosi, questa andrà tempestivamente segnalata al Distretto.
Nel caso di pazienti residenti in comune non facente parte dell'U.S.L., sarà compito del Distretto segnalare soltanto il caso
al Responsabile dell'U.0. Igiene Pubblica dell'U.S.L. di residenza per gli opportuni provvedimenti.

ART. 9 Indagine epidemiologica.
Il medico che osserva un caso di malattia infettiva accertato o sospetto, deve provvedere alla effettuazione di tutte le misure necessarie onde prevenirne la diffusione, fornire alle persone conviventi le istruzioni e le informazioni dei caso, provvedere qualora richiesto, alla contumacia o all'isolamento a domicilio o in ambiente ospedaliero.
Il medico del Distretto coadiuvato da altro personale del Distretto, effettua l'indagine epidemiologica, verifica l'adozione delle misure profilattiche necessarie, segnala al Responsabile dell'U.O. Igiene Pubblica casi di rilevanza epidemiologica ed inoltre allestisce la notifica del modello 15.

L'U.O. Igiene Pubblica , essendo responsabile della sorveglianza epidemiologica nel territorio assicurerà gli interventi necessari, secondo la rilevanza epidemiologica della malattia. Per quanto di competenza deve essere impegnato e coinvolto l'U.O. Veterinaria.
Per l'attuazione dei provvedimenti sopra descritti, ci si atterrà ai protocolli comportamentali disposti dall'U.O. Igiene Pubblica nonché a quelli regionali e nazionali.
In casi di malattie di particolare interesse ai fini di Sanità pubblica l'U.O. Igiene Pubblica o l'U.O. Veterinaria, per quanto di competenza, ne daranno comunicazione al Dipartimento Sicurezza Sociale della Regione.
E' fatto obbligo inoltre ai sanitari di comunicare, nel più breve tempo all'U.0. Igiene Pubblica, qualunque manifestazione di malattia infettiva. non soggetta a notifica, che per la sua natura e per il numero dei casi possa costituire pericolo di diffusione epidemica.
All'U.O. Igiene Pubblica compete, anche tramite il personale dell'U.0. Attività Sanitarie di Comunità, la sorveglianza sulle misure di profilassi nelle collettività.
L'U.O. Igiene Pubblica provvede a trasmettere mensilmente all'Assessorato regionale, per ogni caso di malattie elencate, i modelli 15 (notifica obbligatoria di malattie infettive e diffusive) ed il modello 16 riassuntivo dei casi suddivisi per classi di età.

ART. 10 Regolamento Sanitario Internazionale.
Fermi restando i provvedimenti di cui agli articoli precedenti, nel caso di malattie diffusive sottoposte al regolamento sanitario internazionale e comunque ogni qualvolta si verifichi un caso accertato o sospetto di malattia infettiva esotica dovrà esserne data immediata comunicazione, e comunque entro 12 ore, all'U.O. Igiene Pubblica della U.S.L. e da questo al Servizio di Igiene Pubblica della Regione.

ART. 11 Schemi comportamentali.
Tutti gli interventi di cui ai precedenti articoli dovranno uniformarsi agli schemi comportamentali stabiliti dai competenti organi regionali e nazionali.

ART. 12 Profilassi delle malattie infettive e diffusive degli animali, trasmissibili all'uomo.
L'U.O. Igiene Pubblica collabora con l'U.O. Veterinaria nella prevenzione delle malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo e nella attuazione delle misure atte ad impedirne la diffusione.

ART. 13 Misure antirabbiche.
Quando un cane, un gatto o altro animale capace di trasmettere la rabbia produce lesioni ad una persona, deve essere fatta notifica sia dal proprietario detentore dell'animale, sia dal medico che ha assistito la persona, al Distretto che provvede:
a) a segnalare l'animale morsicatore all'U.O. Veterinaria per le osservazioni e gli accertamenti previsti dal regolamento di Polizia veterinaria;
b) ad eseguire o far eseguire eventuale trattamento profilattico della persona lesa.

Il Servizio Veterinaria ed il Laboratorio, nel caso l'animale fosse ucciso e sottoposto alle analisi previste, comunicheranno sollecitamente

all'U.O. Igiene Pubblica l'esito dell'osservazione e/o delle analisi eseguite.
A cura dei proprietari, i cani , nei luoghi pubblici e nei mezzi di trasporto pubblico, devono portare la museruola e devono essere tenuti al guinzaglio;
Possono essere tenuti senza museruola:
- i cani da guardia soltanto entro i limiti da sorvegliare, purché non aperti al pubblico;
- i cani pastori e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonchè i cani delle Forze Armate e della Polizia utilizzati per il servizio.

ART. 14 vaccinazioni
Le vaccinazioni obbligatorie e facoltative sono eseguite dai Servizi dell'U.S.L. o dai medici convenzionati o privati sotto il controllo del Distretto e con il coordinamento dell'U.0. Igiene Pubblica.

ART. 15 Raccolta dati vaccinazioni.
Presso il Distretto è tenuta nota in apposito schedario delle vaccinazioni eseguite.
oltre allo schedario individuale conservato negli uffici del Distretto, ciascun utente residente deve essere fornito di apposito tesserino riportante i dati sommari delle vaccinazioni subite.
Tutti i sanitari che comunque eseguono vaccinazioni hanno l'obbligo di darne comunicazione, per iscritto, al Distretto per la registrazione delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto i dati anagrafici, il domicilio, il tipo di vaccino, il nome della ditta produttrice,il numero della serie di fabbricazione, la data di scadenza e del controllo dello Stato, nonché la data in cui sono state eseguite.
L'U.O. Igiene Pubblica riceve dai Distretti i dati relativi alle dosi vaccinali eseguite e li trasmette semestralmente al Dipartimento Sicurezza Sociale della Regione con modello 19.

ART. 16 Dati anagrafici.
L'ufficio dello Stato Civile trasmette mensilmente al Distretto, o in rapporto alle esigenze organizzative, all'U.0. Igiene Pubblica i dati anagrafici di ogni nuovo nato.
Lo stesso ufficio trasmette parimenti ogni mese al Distretto o, in rapporto alle esigenze organizzative, all'U.0. Igiene pubblica, l'elenco corredato delle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore a 15 anni.

ART. 17 Esenzioni.
I soggetti in condizioni fisiche tali da poter subire danno se sottoposti a vaccinazione, possono esserne temporaneamente esentati a seguito di certificazione del medico curante o vaccinatore.
Tale certificazione deve essere registrata sullo schedario delle vaccinazioni.
L'U.O. Igiene pubblica effettuerà i controlli necessari a garantire il rispetto dell'obbligo della vaccinazione.

ART. 18 Controlli.
Il Distretto controlla periodicamente l'ottemperanza dell'obbligo nella popolazione del territorio di competenza e provvede a richiamare gli eventuali renitenti agli obblighi vaccinali previsti dalle leggi vigenti.

ART. 19 Interventi vaccinali straordinari.
Su disposizione del Responsabile dell'U.O. Igiene Pubblica possono essere attuati interventi di immunizzazione attiva e passiva a carattere contingente, in relazione a situazioni epidemiologiche locali.

ART. 20 Ammissione a collettività.
Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, le scuole d'obbligo e le altre collettività, se non dimostra, con apposito certificato rilasciato dall'U.S.L. in cui risiede, di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte.
I direttori di scuole, istituti, fabbriche, aziende e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma; la certificazione relativa deve essere conservata nella scuola e/o collettività, di regola nella cartella sanitaria individuale ed esibita ad ogni richiesta del personale del Distretto.

ART. 21 Disinfezioni, disinfestazioni, derattizzazioni.
Le operazioni di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione sono gestite dal Comune, previo parere obbligatorio e sotto la vigilanza igienica dell'U.0. Igiene Pubblica e dell'U.O. Veterinaria.
Necessità e modalità vanno decise ed effettuate in relazione alle caratteristiche di eliminazione, trasmissione e resistenza nell'ambiente degli agenti patogeni e della biologia dei parassiti.

ART. 22 Obblighi.
La disinfezione e la disinfestazione di istituti di cura e ricovero pubblici e privati, alberghi, teatri, cinema, mezzi pubblici di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo devono essere eseguite ogni qualvolta sia ritenuto necessario da parte dell'U.O. Igiene Pubblica; è fatto divieto di asportare vestiario o oggetti dai locali prima che le operazioni di disinfezione siano state eseguite.
E' vietata la vendita e l'affitto di abiti, costumi ed effetti di uso personale, di qualunque genere, usati, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione.
Sono esentati dalla disinfezione, salvo diverso giudizio dell'U.O. Igiene Pubblica, gli abiti che sono stati sottoposti a lavatura a secco, in ciclo chiuso, mediante trattamento con trielina o altri prodotti equivalenti e successiva essiccazione a caldo e stiratura.
Le attività di disinfestazione sono svolte a cura dei proprietari, almeno una volta all'anno, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali.
Tali attività vanno inoltre eseguite in caso di presenza di artropodi ed altri insetti negli edifici,in ogni periodo dell'anno. Nell'uso ed impiego di insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, è necessario osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.
A cura dei proprietari utenti, deve essere consegnata a richiesta degli organi di controllo la documentazione che attesti il tipo, la qualità ed i principi attivi dei prodotti utilizzati, le date degli interventi

effettuati, le modalità di uso dei prodotti ed il responsabile delle operazioni.

ART. 23 Derattizzazione.
Quando per la presenza di ratti e topi, accertata in un edificio, od in una zona, possa temersi un danno alla salute pubblica, il Sindaco, sentito il parere dell'U.O. Igiene Pubblica, dispone le necessarie operazioni di derattizzazione da ripetersi periodicamente. Qualora vengano usate esche, esse non devono essere accessibili all'uomo e agli animali domestici.

ART. 24 Avviso al pubblico.
Gli abitanti delle case e gli utilizzatori degli ambienti e dei luoghi sottoposti ad interventi di derattizzazione, disinfezione, disinfestazione, devono essere tempestivamente informati dei motivi, della data dell'operazione e delle cautele da prendere a tutela delle persone, degli animali domestici e delle cose.

ART. 25 Notifica intossicazione.
In base alla legge 2 dicembre 1975, n. 638 sono soggetti a notifica i casi di intossicazione da antiparassitari e successive disposizioni.

ART. 26 Prodotti impiegati.
I prodotti usati per le operazioni di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione devono essere registrati presso il Ministero della Sanità come presidi medico-chirurgici secondo le modalità stabilite dall'art. 189 del R.D. n. 1265/34 e dal R.D. n. 3112/28 e successive modificazioni.
Quando in particolare si faccia ricorso all'impiego di gas tossici, devono essere rispettate le norme di cui all'apposito regolamento (R.D. 147/27 e successive modificazioni).
Esse devono inoltre comunicare il nominativo del responsabile delle operazioni.
ART. 27 Protezione addetti.
Nel corso delle operazioni di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione gli addetti devono essere dotati di idonei mezzi di protezione.

ART. 28 Controlli.
L'U.O. Igiene Pubblica può disporre nel corso dell'impiego di prodotti disinfettanti, disinfestanti e derattizzanti, accertamenti sulle rispondenze della composizione e delle condizioni d'impiego a quanto previsto dalle relative registrazioni.

ART. 29 Intervento in aree private.
Gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione effettuati in edifici o terreni privati sono a cura e spese dei proprietari o di chi ne ha la effettiva disponibilità.
Qualora il Sindaco imponga, dietro parere dell'U.0. Igiene Pubblica, interventi di disinfezione, disinfestazione o derattizzazione in edifici o terreni privati, per motivi di sanità pubblica, le spese sono a carico dei proprietari o di chi ne ha la effettiva disponibilità.

ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE E CERTIFICAZIONI MEDICO-LEGALI.

ART. 30 Ambiti dell'attività di vigilanza.
L'U.O. di Igiene Pubblica dell'USL esercita la vigilanza ed il controllo sulle attività sanitarie.
La vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie si articola in accertamenti preventivi, atti autorizzativi e controlli periodici sulle persone e sulle istituzioni e strutture sanitarie che esercitano attività sanitarie o comunque finalizzate alla tutela della salute.

ART. 31 Figure soggette a vigilanza.
La vigilanza sulle persone che svolgono attività sanitaria si esercita nei confronti di:
a) esercenti la professione sanitaria di medico chirurgo, veterinario, farmacista, odontoiatra e protesista dentario (DPR 135/80), biologo, limitatamente all'attività di analisi biologiche (legge 396/67 - legge 349/77);
b) esercenti la professione sanitaria ausiliaria di ostetrica, assistente sanitario, infermiere professionale, vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, massaggiatore e massofisioterapista, fisioterapista;
c) esercenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie di odontotecnico, meccanico ortopedico ed ernista, infermiere generico, massaggiatore, puericultrice, tecnico di radiologia medica, erborista, dietista, ecc.

ART. 32 Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza.
La vigilanza sulle istituzioni e strutture private a carattere sanitario si esercita nei confronti di:
a) Ambulatori medici e veterinari;
b) Laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico e Centri prelievo;
c) Presidi di diagnostica strumentale;
d) Case di cura;
e) Presidi per cure fisiche di ogni specie;
f) Servizi residenziali tutelari (comunità alloggio e residenze protette).

ART. 33 obbligo della registrazione dei titoli.
Chiunque intenda esercitare, anche temporaneamente nel territorio dell'USL, sia privatamente che come dipendente di istituzioni pubbliche. una delle attività previste dal precedente art. 32 deve dimostrare alla competente U.O. di Igiene Pubblica il possesso dei requisiti e fare registrare, ai sensi delle leggi e dei regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione, nonché depositare la propria firma prima dell'inizio dell'attività.
Per adempimenti sopra indicati il Responsabile dell'U.O. di Igiene Pubblica, o suo delegato distrettuale, curerà la tutela di un apposito registro ove provvederà ad annotare quanto previsto al comma precedente e gli estremi di iscrizione all'albo professionale per i soggetti a tale obbligo.

ART. 34 Rispetto delle norme deontologiche e di legge.
Tutti gli operatori di cui al precedente art. 31 devono, nell'esercizio della loro attività, applicare con cura e diligenza le norme tecniche e scientifiche della loro disciplina cui sono tenuti costantemente ad

aggiornarsi. Devono altresì rispettare le norme deontologiche loro spettanti ed ottemperare a tutti gli obblighi che leggi e norme loro attribuiscono.

ART. 35 Vendita presidi medico-chirurgici.
La licenza di commercio per la vendita di strumenti, apparecchi o altri prodotti speciali ai sensi dell'art.6 R.D. 31 maggio 1928 n.1334, viene rilasciata dal Sindaco, salvo le previsioni della legge 426/71, previo parere favorevole rilasciato dal Responsabile dell'U.0. di Igiene Pubblica dell'USL.
E' proibito l'esercizio su suolo pubblico e comunque all'aperto delle operazioni relative alle arti sanitarie e la vendita in forma ambulante di Presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose od annunziate come tali, tanto di uso interno che esterno.

ART. 36 Autorizzazione sanitaria.
Nessuno può aprire e mantenere in esercizio un'istituzione o una struttura a carattere sanitario di cui al precedente art.32 senza la speciale autorizzazione, già prevista dalle norme del Titolo II, Capitolo VI, del T.U.LL.SS. n.1265/34, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, che costituisce condizione indispensabile e preventiva all'inizio dell'attività e al rilascio di eventuali autorizzazioni amministrative comunali laddove previste.
Tali istituzioni e strutture devono possedere i requisiti igienico-sanitari e strutturali previsti dalle leggi vigenti.

ART. 37 Competenze.
La certificazione individuale a tutela della salute della collettività, gli accertamenti di Polizia Mortuaria e le prestazioni medico-legali, già svolte dai Medici Provinciali e dagli Ufficiali Sanitari, sono funzioni della USI, che ne assicura lo svolgimento tramite gli operatori dell'U.0. di Igiene Pubblica.
Restano comunque salve le competenze e gli obblighi di tutti gli operatori sanitari e dei Servizi di assistenza di base e di assistenza specialistica intra ed extra ospedaliera per l'esercizio di funzioni di medicina legale espressamente loro attribuite da leggi e norme.

ART. 38 Prestazioni nell'interesse di privati.
Le prestazioni di cui all'art. precedente, qualora rese nell'interesse di privati e salvo diversa specifica normativa, comportano a carico degli interessati l'onere di una tariffa stabilita nel rispetto della normativa vigente.
Le tariffe vengono riscosse secondo le modalità previste e nulla è dovuto direttamente ai sanitari accertatori.

ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI POLIZIA MORTUARIA

ART. 39 Normativa di riferimento.
Nell'esercizio di tutte le funzioni in materia di polizia mortuaria deve essere assicurato il rigoroso rispetto delle norme del Regolamento di Polizia Mortuaria di cui al DPR 285 del 10.9.90 cui,peraltro, anche i Regolamenti locali di Polizia Mortuaria e Cimiteriali devono uniformarsi.

ART. 40 Attività necroscopica.

L'attività necroscopica di cui all'art.4 del DPR 285/90 viene svolta da medici della USL i quali dipendono, per tale attività, dal Coordinatore Sanitario ed a lui riferiscono nell'espletamento del servizio.
La visita del medico necroscopo deve sempre essere effettuata non prima di 15 ore dal decesso e non oltre le 30 ore, salvo i casi previsti dagli art. 8, 9, 10 del DPR 285/90.

ART. 41 Depositi di osservazione e obitori.
I Comuni dovranno disporre di depositi di osservazione di salme ed obitori in conformità agli articoli 12, 13, 14, 15 del DPR 285/90.

ART. 42 Costruzione di tombe e loculi.
Per la costruzione di tombe e loculi si applica in fase autorizzativa la normale procedura per le pratiche edilizie, fermo restando che le norme costruttive sono quelle stabilite dal DPR 285/90.

ART. 43 Lavori nel cimitero.
La manutenzione, l'ordine e la vigilanza del cimitero spettano al Sindaco. Il Coordinatore Sanitario, o suo delegato, dell'USL controlla il funzionamento dei cimiteri e propone al Sindaco i provvedimenti necessari per assicurare il regolare servizio.

ART. 44 Trasporto cadaveri.
Il trasporto dei cadaveri deve avvenire secondo le modalità previste dal DPR 285/90 (art. 16 - 36). L'USL vigila e controlla il sevizio dì trasporto delle salme e riferisce al Sindaco, proponendo eventuali provvedimenti necessari ad assicurarne la regolarità.

ART. 45 comunicazione e registrazione dati mortalità.
Ai sensi dell'ultimo comma dell'art.1 del DPR 285/90 presso l'U.O. di Igiene Pubblica dell'USL, dovrà essere conservato e tenuto aggiornato un registro contenente l'elenco dei deceduti nell'anno e relativa causa di morte.
A tale scopo gli Uffici dello stato civile dei comuni devono far pervenire all'U.O. di Igiene Pubblica dell'USL entro trenta giorni la copia della scheda di morte (scheda ISTAT).

ACOUA POTABILE

ART. 46 Disposizioni generali - attingimento dell'acqua.
L'acqua destinata al consumo per uso potabile deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 236 del 24 maggio 1988. L'attingimento dell'acqua destinata ad uso potabile deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda freatica consentano prelievi più superficiali. L'attingimento a scopo potabile da acque superficiali è consentito solo per gli Enti pubblici, previa classificazione delle stesse ai sensi del D.P.R. 515/1982.

ART. 47 Censimento delle fonti di approvvigionamento.
E' istituito presso il Comune un archivio contenente tutti i dati relativi al censimento e al relativo aggiornamento delle fonti di approvvigionamento pubbliche e private esistenti nel territorio del Comune; tale archivio è a disposizione dell'U.O. Igiene Pubblica della U.S.L. e del Servizio Multizonale di Prevenzione che possono chiederne copia.

ART. 48 Contenuto dello schedario.
Lo schedario di cui al precedente articolo deve contenere:
a) la documentazione in merito al processo autorizzativo e/o concessione allo sfruttamento, rilasciata dalla Giunta regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile;
b) l'identificazione tramite un numero di codice in accordo con il Servizio Multizonale di Prevenzione ed l'U.O. Igiene Pubblica ;
c) la stratigrafia. Per gli approvvigionamenti privati è necessaria anche la planimetria in scala 1:2.000 con l'ubicazione della fonte e la delimitazione della fascia di rispetto;
d) una relazione tecnica in merito alle caratteristiche, al materiale dei manufatti, all'epoca della costruzione, alla portata;
e) una relazione ambientale che individui le possibili fonti di inquinamento nelle più immediate vicinanze.

ART. 49 Pozzi di approvvigionamento in disuso.
I pozzi di approvvigionamento in disuso devono essere denunciati al Comune ed eliminati secondo le disposizioni emanate dal Sindaco su indicazione dell'Ufficio Tecnico,sentiti il Genio Civile e l'U.O. Igiene Pubblica. Il Sindaco ingiunge al proprietario di provvedere , a propria cura e spese alla chiusura . Il provvedimento deve contenere l'ordine di eseguire:
a) estrazione dei manufatti di approvvigionamento (ove possibile);
b) riempimento con materiale inerte (sabbia, ghiaia) nella zona satura;
c)apposizione in superficie di uno strato d'argilla con sigillo di chiusura in cemento. Nella zona non satura il riempimento deve avvenire mediante cementazione completa del foro, con soletta superficiale di dimensione areale adeguata.

ART. 50 Pozzi non autorizzati.
Qualora si tratti invece di un pozzo attivo non autorizzato, che non costituisca rischio per la falda, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiederne entro sei' mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento, l'autorizzazione all'emungimento secondo quanto disposto dalle norme regionali .

ART. 51 Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza.
Nei casi di inadempienza a quanto previsto nei due precedenti articoli, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura delle fonti, o comunque alla sospensione dell'attingimento, addebitandone le spese al proprietario.

ART. 52 Caratteristiche costruttive.
I pozzi impiegati per l'approvvigionamento idrico, sia civile che industriale, devono essere del tipo tubolare e l'emungimento deve avvenire, salvo casi eccezionali, mediante pompe del tipo sommerso, non posizionate in corrispondenza dei filtri, allo scopo di ridurre al minimo la presenza di sabbia.

ART. 53 Parte superficiale del pozzo.
La parte superficiale del pozzo deve essere contenuta in apposita cameretta ad uso esclusivo, che può essere interrata, seminterrata o, preferibilmente, sopra suolo, in relazione alle possibilità tecniche. Tale cameretta deve, comunque, avere dimensioni tali da consentire l'agevole accesso e movimento degli operatori addetti alla manutenzione, essere illuminata ed aerata (eventuali aperture devono essere protette con reti a maglia fine), nonchè dotata di caratteristiche ed

attrezzature tali da restare sempre asciutta, senza ristagni d'acqua sul pavimento e infiltrazioni d'acqua dalle pareti e dalla copertura.

ART. 54 Testata del pozzo.
La testata del pozzo deve essere provvista di una chiusura sovrastante in cui sia realizzato un foro (diametro i pollice) munito di un tappo filettato per l'eventuale introduzione di una sondina. Per l'effettuazione della misura di livello, nel caso che lo spazio tra la colonna e la camicia del pozzo non consenta il passaggio della sondina, si deve fissare alla colonna montante oppure alla camicia del pozzo un tubetto di acciaio zincato (diametro i pollice), che corra lunga la colonna fino alla profondità della pompa, chiuso superiormente con un tappo filettato.

ART. 55 Pozzi a scavo.
Nel caso vengano ancora impiegati pozzi del tipo a scavo, deve essere prevista la loro progressiva soppressione e sostituzione con pozzi di tipo tubolare.

ART. 56 Pozzi attingenti a falde sovrapposte.
Nei pozzi attingenti a falde sovrapposte, a scopo protettivo, è necessario che, in sede costruttiva, in corrispondenza degli strati impermeabili del terreno (argille, limi, conglomerati e rocce compatte), il riempimento tra perforo e rivestimento venga realizzato con materiale impermeabile, con caratteristiche preferibilmente simili a quelle del materiale originario.
Qualora le falde superficiali siano contaminate, devono essere escluse.

ART. 57 Captazioni di sorgenti.
Per quanto riguarda le sorgenti:
a) l'opera di captazione deve essere realizzata nel punto di emergenza onde prevenire possibili inquinamenti;
b) i manufatti di presa devono essere in calcestruzzo ben lavorato e comprendente additivi impermeabilizzanti che non possano essere rilasciati o, comunque, provocare effetti nocivi.
   Nel caso di più manufatti di captazione, le varie acque raccolte devono essere convogliate separatamente in una vasca di "carico". Queste opere di presa devono essere protette da una struttura pure in calcestruzzo ed accessibili per le dovute ispezioni durante l'esercizio;
c) nel caso di una sola opera di presa, il fabbricato, preferibilmente fuori terra, oltre alla vasca di calma di sedimentazione, deve comprendere anche la vasca ' dì partenza, nella quale l'acqua captata deve arrivare attraverso uno stramazzo a battente, che permetta la misura di portata del corpo acquifero.
   La vasca di partenza deve essere dotata di:
   - uno scarico di fondo per lavaggi occorrenti, con sostanze disinfettanti ritenute idonee dall'U.0. Igiene pubblica, prima di utilizzare l'acqua e durante l'esercizio per manutenzioni;
   - uno sfioratore per allontanare le acque eccedenti durante i periodi di piena;
   - un tubo di partenza posto ad un livello di mt. 1 sotto lo stramazzo di arrivo e mt. 0,30-0,50 più alto della platea di fondo.
     L'opera deve comprendere locali accessori di manovra e per posizionare eventuali apparecchiature di disinfezione dell'acqua.

Prima di essere immessa nella rete, l'acqua, attraverso apposite condotte deve passare in un serbatoio di accumulo, di cui vanno verificate periodicamente tenuta e pulizia.
Le verifiche di controllo per la gestione devono essere trimestrali e devono comprendere, oltre a quanto sopra detto, anche la verifica di accessi, porte, serrature, stato dei manufatti, dispositivi di aerazione, organi di manovra sia all'interno del manufatto che dentro le tubazioni.

ART. 58 Captazione da acque superficiali.
Le acque superficiali possono essere rappresentate da laghi o corsi d'acqua.
a) Nel caso di approvvigionamenti da laghi, l'opera di presa deve essere disposta a distanza dal fondo, tale da evitare apprezzabili azioni di richiamo di torbidità o vegetazione e a distanza dalle superfici tale che, anche nelle condizioni di massimo svaso, si abbiano limitate escursioni delle caratteristiche termiche e biologiche.
   Essa deve, inoltre, essere ubicata in modo da risentire il meno possibile dell'influenza degli scarichi, tenuto conto del gioco delle correnti.
   Di norma deve essere provvista di luci regolabili a quota diversa.
b) Nel caso di approvvigionamento da corsi d'acqua, nella ubicazione dell'opera di presa, devono essere valutati :
   1 - regime idrologico dell'acqua nei vari periodi dell'anno
   2 - Presenza di insediamenti civili e produttivi con ubicazione dei relativi scarichi.
   Essa deve essere preferibilmente a monte di insediamenti e scarichi importanti e, se a valle, alla maggiore distanza possibile.
Prima di essere immessa nella rete, l'acqua attraverso apposite condotte deve passare in un serbatoio di accumulo, di cui vanno verificate periodicamente tenuta e pulizia.
Nei casi di cui ai punti a) e b) devono essere previsti provvedimenti amministrativi per quanto riguarda la destinazione del territorio influente; la limitazione dell'esercizio della balneazione, della pesca, della navigazione, dell'uso di fertilizzanti e pesticidi nelle zone agricole adiacenti le sponde, nonché limitazioni e controlli sugli scarichi secondo quanto previsto dall'art. 26 della Legge 319/76.

ART. 59 Serbatoi di accumulo.
I serbatoi di accumulo devono essere previsti doppi e in parallelo e a doppia camicia.
Devono essere chiusi e costruiti con materiali idonei, con valvola di non ritorno.
Le tubature di adduzione devono essere distinguibili e munite di sistemi per il campionamento.
La valvola di non ritorno è obbligatoria anche per i serbatoi di accumulo dei privati e per i serbatoi di espansione degli acquedotti pubblici.
Tutti i serbatoi di accumulo e tutti i depositi di acqua potabile ubicati in edifici pubblici o comunque in luoghi in cui è previsto l'accesso al pubblico devono essere puliti e disinfettati almeno una volta l'anno .

ART. 60 Rubinetto per prelievi.

Per il prelievo di campioni, debbono essere installati rubinetti prima e dopo ciascuna sezione importante dell'impianto e della rete.

ART. 61 Installazione di contatori.
Tutti i proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi devono provvedere alla installazione sulla tubazione in uscita dalla fonte di approvvigionamento prima di ogni derivazione, di un contatore regolarmente sigillato da parte dell'U.T. comunale e dallo stesso U.T. controllato .

ART. 62 Lettura del contatore.
Almeno semestralmente, a carico dei proprietari degli impianti di attingimento, si deve provvedere alla lettura della quantità di acqua emunta ed alla registrazione dei valori e della data di lettura su una scheda completa del tipo e numero di matricola del contatore, nonché dei dati per la identificazione della fonte.
Il Comune verifica che i proprietari abbiano provveduto, ai sensi dell'art. 7 della Legge 319/76, ad inviare la denuncia del consumo ai competenti uffici delle province, dei consorzi, dei comuni con periodicità non superiore all'anno.

ART. 63 Zona circostante il punto di captazione.
Allo scopo di garantire le caratteristiche di potabilità dell'acqua captata, da pozzi o sorgenti è necessario che la zona circostante il punto di captazione sia protetta con misure appropriate mediante prescrizioni e servitù , in relazione alla ubicazione del corpo acquifero, alle caratteristiche geostratigrafiche ed idrologiche della falda o sorgente ed alle caratteristiche produttive locali. Tale zona va suddivisa in due fasce di estensione variabile secondo le caratteristiche locali, l'una immediatamente circostante l'opera di captazione e l'altra all'esterno.
Il Sindaco, su parere dell'U.O. Igiene Pubblica e dell'Ufficio Tecnico comunale stabilisce le dimensioni di tali fasce e ne controlla il rispetto.

ART. 64 Prima fascia.
La prima fascia è rappresentata dall'area immediatamente circostante l'opera di captazione.
Detta fascia deve essere adeguatamente recintata ed adibita esclusivamente alle opere di presa e agli edifici di servizio.
In essa è vietato qualsiasi genere di attività.
Il pozzo o la sorgente occupano la parte centrale e il terreno circostante deve essere costituito, per quanto possibile, da uno spessore di argilla, sparsa su un foglio di polietilene ed opportunamente compattata, ricoperta da un getto di calcestruzzo.
Lo spessore complessivo dello strato cosi ottenuto deve essere pari a 25 cm.
L'estensione di tali fasce che, come detto, è variabile in relazione alle situazioni locali, deve essere di norma di raggio non inferiore a l0 metri.

ART. 65 Seconda fascia.
La seconda fascia si estende all'esterno della prima. All'interno di essa non possono essere ammesse determinate attività, mentre altre vanno opportunamente regolamentate.
Le attività che vanno assolutamente vietate, sono le seguenti:
- dispersione di fanghi e liquami, anche depurati;

- accumulo di concimi organici; - aree cimiteriali;
- spandimento di pesticidi e fertilizzanti; - apertura di cave inerti;
- discariche di qualsiasi tipo anche se controllate;
- stoccaggio in superficie e nel sottosuolo di prodotti e sostanze di scarico, allo stato solido, liquido e gassoso e di sostanze radioattive;
- cimiteri di autoveicoli;
imprese di compostaggio e depuratori.
Deve essere, inoltre, vietata la costruzione di pozzi perdenti ed impianti di subirrigazione, mentre va controllata la tenuta delle fognature, di condotte e serbatoi di prodotti chimici.
L'insediamento di complessi industriali e di allevamenti di bestiame è ammesso, purchè soggetto a specifiche prescrizioni dei Sindaco su parere dell'U.O. Igiene Pubblica e nel rispetto delle norme previste dal presente Regolamento d'igiene.
L'estensione di tale fascia può essere variabile in relazione alle caratteristiche complessive della zona, alle esigenze di protezione della falda e alla conformazione del pozzo e, comunque, non inferiore a 200 metri; in caso di terreni sabbiosi non inferiore a 500 metri ed in caso di depositi alluvionali grossolani, ad elevata permeabilità non inferiore a 1.000 metri.

ART. 66 Protezione delle captazioni da acque superficiali.
Nel caso di captazione in corrispondenza di laghi e corsi d'acqua le opere di protezione devono comprendere la sistemazione delle pendici e delle sponde, al fine di prevenire dissestamenti, nonchè la deviazione delle acque meteoriche e di quelli provenienti dagli scarichi a valle delle opere di presa.

ART. 67 Pozzi di controllo .
I dati di rilevamento piezometrico sono sempre riferiti al livello del mare sulla scorta dei piani quotati esistenti presso le amministrazioni comunali o sulle carte topografiche I.G.M.
La misurazione di tale livello avviene a pozzo fermo per un tempo necessario a ristabilire l'equilibrio.
L’U.O.Igiene Pubblica in accordo con il Servizio Multizonale di Prevenzione e l'Ufficio Tecnico Comunale individua alcuni pozzi significativi per il controllo quantitativo della falda.

Trattamenti di potabilizzazione.

ART. 68 Disinfezione.
Gli eventuali processi di disinfezione debbono essere realizzati in modo da ridurre al minimo la formazione di sostanze indesiderabili.

ART. 69 Flocculazione.
Qualora nel trattamento di potabilizzazione vengano usati flocculanti o coadiuvanti della flocculazione , devono essere opportunamente accertati il grado di purezza, la innocuità e le concentrazioni residue.
Non è consentito l'uso di polifosfati per la flocculazione.

ART. 70 Deionizzazione e addolcimento.
L'impiego di apparecchiature atte a distillare e/o deionizzare le acque, deve essere, di regola, vietato per le acque destinate ad uso potabile.
L'impiego di addolcitori per acque destinate ad uso potabile è consentito soltanto per ottenere valori di durezza compresi tra 15 – 50° F.

ART. 71 Accesso alle strutture.
Per l'effettuazione dei controlli e delle misure di cui ai punti precedenti gli operatori dell'U.O.Igiene Pubblica e del Servizio Multizonale di Prevenzione devono avere libero accesso. anche fuori orario di funzionamento, ai locali, qualora ciò sia necessario.
Devono, inoltre, poter effettuare tutti i controlli richiesti, nonché consultare registri e raccogliere tutte le necessarie informazioni.

ART. 72 segnalazioni di variazioni.
I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia e a portare la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si verifichino cambiamenti nelle opere di captazione o nell'impianto con possibili influenze sulla qualità dell'acqua, di darne immediata comunicazione al Sindaco e all'U.O.Igiene Pubblica, fatte salve le competenze di altri organismi.

ART. 73 Ricerca e sfruttamento di nuove risorse e approvvigionamento.
Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve rispettare la Deliberazione della Giunta Regionale Toscana n.1907 del 27.2.1989.
La Giunta Regionale rilascia le autorizzazioni acquisito il parere dell'U.0. Igiene Pubblica, dell'Ufficio Tecnico Comunale ed eventualmente del Servizio Multizonale di Prevenzione.

ART. 74 Documentazione da presentare.
Per il parere di cui sopra, è necessaria, a cura del richiedente, la presentazione di un progetto di ricerca, corredato di:
1 - uno studio idrogeologico dell'area interessata,che comprenda le caratteristiche delle diverse fonti che si intendono utilizzare, in relazione al loro utilizzo ed alle conseguenze che dall'utilizzo possono derivare .
Se il prelievo è da falda bisogna valutare il regime ed il movimento della falda il suo equilibrio con le falde attigue , nonché la stabilità dei livelli piezometrici ed i possibili rischi derivanti da depressioni e depauperamenti provocati dalla nuova captazione ;
2 - una relazione tecnica contenente: le caratteristiche dell'impianto di captazione , i dati relativi sia alla portata che si intende utilizzare sia agli usi, le potenziali fonti di inquinamento presenti nell'area di rispetto .

ART. 75 Trasporto mediante cisterne .
Il trasporto di acque destinate ad uso potabile mediante cisterne su mezzi mobili può essere effettuato alle seguenti condizioni :
1 - Le cisterne devono essere realizzate in materiali idonei per uso alimentare ed autorizzate per tale utilizzazione da parte del Sindaco previo parere dell'U.O. Igiene Pubblica .
2 - L'acqua immessa nella cisterna deve essere giudicata idonea per uso potabile da parte dell'U.O. Igiene Pubblica .
3 - L'acqua prima della distribuzione deve essere sottoposta ad analisi necessarie per l'espressione di un giudizio di idoneità al consumo da parte dell'U.O. Igiene Pubblica .
4 - Tutti i materiali destinati a venire a contatto con l'acqua prima,durante e dopo il trasporto devono essere riconosciuti idonei da parte dell'U.O. Igiene Pubblica.

5 - Il responsabile del trasporto deve comunicare al Sindaco del Comune di destinazione ed all'U.O. Igiene Pubblica la data di partenza e di arrivo delle cisterne per consentire i controlli .

ART. 76 Giudizio di idoneità per uso potabile
Il Sindaco e l'U.O. Igiene Pubblica debbono disporre dei risultati degli accertamenti analitici effettuati sulle acque soggette a controllo.
L'U.O. Igiene Pubblica esprime giudizio di idoneità per uso potabile fondandolo sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici previsti dal controllo completo e sulla loro rispondenza ai limiti di cui al D.P.R. 236/88 nonché dei dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc.

ART. 77 Usi consentiti
Qualora l'acqua fornita sia utilizzata solo per scopi non alimentari direttamente o indirettamente gli usi consentiti debbono essere indicati dal Responsabile dell'U.O. Igiene Pubblica sulla base delle caratteristiche chimiche, chimico-fisiche e batteriologiche dell'acqua e dei rischi di inquinamento.

ART. 78 Acqua non idonea per uso potabile.
1 - Non è consentito l'impiego per l'alimentazione, per la preparazione di sostanze alimentari nonché per la lavatura di recipienti e utensili impiegati per detta attività dell'acqua di una fonte di approvvigionamento idrico se non è stata accertata dall'U.O. Igiene Pubblica la idoneità per uso potabile .
2 - Quando l'acqua di un approvvigionamento idrico sia riconosciuta non idonea per uso potabile, su segnalazione dell'U.O. Igiene Pubblica, il Sindaco dispone immediatamente che ne venga sospeso il consumo per uso potabile, in attesa del necessario risanamento ed informa la popolazione con idonei strumenti . In caso di privati, su segnalazione dell'U.O. Igiene Pubblica, il Sindaco dispone l'adozione dei provvedimenti necessari al ripristino della potabilità.

ART. 79 situazioni di rischio.
In relazione a situazioni documentate di rischio, il Sindaco, su proposta del'U.O. Igiene Pubblica e del Servizio Multizonale di Prevenzione, può sottoporre a controllo anche parametri non riportati nel D.P.R. 236/88, allo scopo di individuare effetti inquinanti derivati da insediamenti urbani, industriali, agricoli.
Per gli stessi motivi possono inoltre essere stabiliti controlli e frequenze più ravvicinate di quelle previste dal D.P.C.M. per tutti i singoli parametri.

ART. 80 Normativa.
Per tutto quello che non si rileva nel presente capitolo, si rimanda alle leggi regionali e nazionali, in particolare al DPR 236/88 e al DM 26.3.1991.

SUOLO

ART. 81 Igiene del suolo - riferimenti legislativi.
Tutte le norme sull'igiene del suolo si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello statale e regionale e sono valide fino alla emanazione di specifiche normative nazionali e/o regionali.

ART. 82 Pulizia del suolo.
Coloro che per qualsiasi titolo ne hanno l'uso, sono tenuti a provvedere solidalmente alla pulizia delle aree, degli spazi, dei viali, dei cortili, dei passaggi di ragione privata che li fronteggiano.
I terreni non edificati, a cura del proprietario o di coloro che ne hanno la disponibilità, devono essere conservati costantemente liberi da impaludamenti, erbacce e rifiuti di qualsiasi natura e provenienza.
I concessionari di suolo pubblico provvedono alla pulizia delle aree avute in concessione.

ART. 83 Acque meteoriche.
Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico debbono essere provviste di idonee opere per lo scolo di acque meteoriche.
Le acque meteoriche provenienti da tetti, cortili e da suoli di zone fabbricate debbono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari.
E' vietato evacuare acque usate di qualsiasi tipo mediante i pluviali e i condotti destinati alle acque piovane.
E' parimenti vietato usare i pluviali come canne di esalazione di fumi, gas e vapori.

ART. 84 Deflusso delle acque.
E' vietato far defluire sul suolo acque di rifiuto provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi i casi espressamente regolamentati; le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

E' vietata, nel sottosuolo, l'esecuzione di lavori che ostacolino in alcun modo il normale deflusso delle acque sotterranee.
E' pure vietato sbarrare o altrimenti intercettare corsi di acque superficiali, anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione del Sindaco. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione di lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempienza o di ritardo il Sindaco provvede d'ufficio, a spese dell'inadempiente. I bacini per la raccolta di acque per uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.
Da parte di proprietari dovrà essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e dovranno essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti. Le acque stagnanti nel territorio del Comune, debbono essere prosciugate a cura della proprietà dei terreni interessati. Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno, sono permesse solo in località distanti dall'abitato agglomerato purché l'acqua abbia continuo ricambio e non si producano impaludamenti o inconvenienti igienici di qualsiasi natura.

ART. 85 Smaltimento di liquami zootecnici: procedure per l'autorizzazione.

Per ottenere l'autorizzazione prevista dalla normativa vigente allo spandimento agronomico dei liquami di origine zootecnica, occorre che l'interessato presenti un dettagliato piano di smaltimento nel quale risultino specificati:

a) generalità e caratteristiche del soggetto richiedente: dovranno essere inoltre forniti i dati strutturali dell'allevamento (numero dei capi allevati e/o allevabili, superficie coperta dalle stalle e superficie utile e di servizio) e il tipo di pulizia adottato;
b) localizzazione dei bacini di accumulo dei liquami e relative caratteristiche tecniche;,
c) specificazione dei terreni agricoli destinati a ricevere lo spandimento dei liquami, con l'indicazione della loro estensione e localizzazione, della loro individuazione catastale e della loro attuale utilizzazione agricola;
d) generalità e caratteristiche di ciascun titolare dei terreni destinati a ricevere lo spandimento dei liquami;
e) atto unilaterale d'obbligo di ciascun titolare dei terreni destinati a ricevere lo spandimento dei liquami con il quale il titolare si impegna a ricevere sul proprio terreno lo spandimento dei liquami fertilizzanti nella misura e secondo le modalità stabilite dal piano di smaltimento di cui al presente articolo. Tale atto d'obbligo può essere a termine: allo scadere dello stesso, come pure nel caso che questo non venga rispettato o che vengano comunque modificate le condizioni previste dal piano di smaltimento, l'autorizzazione allo spandimento agronomico dei liquami viene revocata e si applicano i provvedimenti previsti dalla legge n. 319/76;
f) modalità di spandimento dei liquami sui diversi terreni a ciò destinati, nel rispetto delle quantità massime ammissibili;
g) modalità di trasporto del liquame dal lagone al terreno destinato allo spandimento;
h) colture in rotazione su diversi terreni destinati allo spandimento;

i) periodicità delle operazioni di spandimento in rapporto alle colture in rotazione sui terreni a ciò destinati.

Il piano di smaltimento dei liquami è allegato all'autorizzazione allo scarico rilasciata ai sensi della Legge n. 319/76: qualunque modifica sostanziale al piano di smaltimento comporta la sospensione dell'autorizzazione suddetta.
Il piano di smaltimento deve essere rinnovato in tutti i casi di modifica dei terreni destinati allo spandimento, con riferimento sia alla loro proprietà sia alla loro ubicazione, sia alla loro estensione.
Qualora lo spandimento sia previsto anche su terreni di Comuni limitrofi, il titolare dello scarico deve presentare la domanda di autorizzazione a tutti i Comuni interessati, specificando la sede dell'insediamento.
Il Comune in cui ha sede l'insediamento rilascia l'autorizzazione allo scarico acquisito il nulla osta degli altri comuni interessati.
I terreni individuati per lo smaltimento non possono distare più di 5 Km. dalla sede dell'insediamento.

ART. 86 Norme generali per lo smaltimento sul suolo di liquami zootecnici.

Lo spargimento sul suolo, a scopo di concimazione, di materiale organico di origine animale, derivante da imprese agricole (considerate insediamenti civili ai sensi della deliberazione del Comitato interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento dell'8 maggio 1980) è consentito con le modalità di seguito fissate.
Sono comunque fatti salvi gli obblighi di cui alla Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, con particolare riferimento alla deliberazione 4 febbraio 1977 del Comitato interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento ed alla normativa regionale in materia.
Lo spargimento sul suolo non è consentito in terreni con coltivazioni in atto destinate, direttamente e senza processi di trattamento dei prodotti, alla alimentazione umana.
Fermo restando l'obbligo di prevedere una fascia di rispetto di almeno 80 metri, come stabilisce l'art. 35 della L.R. 5/1986, sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni sparse quando queste non siano convenientemente protette e possa derivare umidità ai muri delle abitazioni stesse.
Nel caso in cui i terreni siano vicini a casa di abitazione, la concimazione si eseguirà in orari indicati caso per caso dall'Autorità sanitaria, ad evitare l'insorgenza di problemi a carattere igienico-sanitario.
Nelle vicinanze dei centri abitati è vietata l'irrigazione a pioggia dei liquami zootecnici, per evitare la diffusione di odori ed aerosoli.
E' vietato lo spandimento nei periodi in cui le precipitazioni atmosferiche siano notevoli, sui terreni con forte permeabilità, con pendenza superiore al 15%, presenza di una falda idrica poco profonda e in vicinanza di pozzi.
Per ogni scarico abusivo il sindaco ingiunge, fissando termini e modalità, la rimozione e la bonifica dei terreni interessati su parere del Servizio di Igiene pubblica.
In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio a spese del proprietario.

ART. 87 Costruzione dei bacini di accumulo.

Nella costruzione di bacini di accumulo si dovranno osservare le prescrizioni dell'art. 40 della L.R. 5/1986.
La distanza massima fra il bacino di accumulo e l'edificio o gli edifici di ricovero degli animali non può risultare superiore a i Km., misurandola a partire dal piede esterno del relativo argine. Per la costruzione di bacini di accumulo l'interessato è tenuto a presentare regolare richiesta di autorizzazione edilizia allegando il progetto.
Per il calcolo delle dimensioni si applicano i seguenti parametri:

A) allevamento suini.
- a mq. 1,25 di superficie utile di box dell'allevamento, corrisponde i capo suino equivalente a i capo suini equivalenti corrisponde un apporto quadrimestrale di 3,0 mc. di liquame: in presenza di documentate ed efficaci tecniche di riduzione del consumo d'acqua nella pulizia degli allevamenti, l'apporto quadrimestrale per capo equivalente può anche essere computato in misura ridotta, ma comunque non inferiore a 1,5 mc. per capo equivalente.

B) allevamento bovini.

b.1 per le stalle a stabulazione fissa.

a) a posta corta (mt. 2,50 x 1,20) si assume una produzione di 14 cm. di letame/anno;

b) a posta lunga (mt. 2,90 x 1,20) si assume una produzione di cm. 17 di letame/annuo con una produzione in entrambi i casi di 10 lt. di orina al giorno/capo.

Dimensione concimaie:
platea = mq. 4,00 per bovino adulto (peso medio 5 - 5,5 q.li)-
Pozzo nero = mc. 2,00 x capo bovino adulto.
Allorchè la quota del piano base dell'elevatore per il letame risulta superiore di almeno 1,50 mt. alla quota della platea della concimaia si diminuisce la superficie di 1/4.

b. 2) Stabulazione libera su lettiera permanente a 6 mc. di lettiera corrisponde un capo adulto di 5 - 5,5 q.li. Deve essere prevista una vasca di cemento armato (a perfetta tenuta) di almeno mc. 0,75 per capo bovino adulto per le asportazioni delle deiezioni. Dove non sia possibile un immediato utilizzo dello stallatico, deve essere prevista la costruzione di una platea esterna per lo stoccaggio e la completa maturazione dello stesso, dimensionata in ragione di i mq. per capo adulto.

b. 3) Stabulazione libera a cuccetta.
In tale tipo di allevamento deve essere prevista, come

struttura di stoccaggio, una vasca per l'accumulazione delle deiezioni solide e liquide di dimensioni pari a 3 mc. per posto cuccetta; la cubatura può essere modificata a seconda del clima e delle condizioni che determinano il coefficiente piovosità/evaporazione.

b.4) Stabulazione libera su grigliato per capi da carne. Superficie utile - 0,5 mq/q.le di carne; (capi da 3 - 4 q.li).

Deve essere prevista una vasca per il contenimento delle deiezioni solide e liquide in ragione di almeno 5/1 giorno per q.le di peso vivo oppure 2.50 mc. per capo bovino adulto.

C) Capi equivalenti.

Cl Bovini.
Capi grossi da latte - quintali 5.
Capi da rimonta - quintali 3.
Vitelloni in grasso - quintali 3.
Vitelloni carne bianca –quintali 1

C2 Suini.
scrofe con piccoli in produzione - quintali 4.
Verri - quintali 2,5.
Ingrasso - quintali 0,8.
Suino leggero - quintali 0,7.

C3 Avicoli.
Galline ovaiole - kg. 2.
Polli - kg. l.
C4 Conigli.
Fattrici - kg. 4.
Ingrasso -kg. 2.

C5 Ovini.
Pecora - Kg. 50.

C6 Equini.
Stalloni e fattrici - quintali 7.
Puledri - quintali 2.

ART. 88 Tecniche costruttive dei bacini di accumulo.
Nella costruzione dei bacini o del bacino di accumulo, devono essere rispettate le seguenti regole costruttive:
a) la capienza massima di ciascun bacino non può in ogni caso superare i 5.000 mc.;
b) la superficie massima compresa entro la sommità degli argini non può per ciascun bacino superare i 3.000 mq.;
c)la profondità massima dello scavo, rispetto al piano di campagna, non può superare i mt. 2;
d) l'altezza massima delle arginature, rispetto al piano di campagna, non può superare i mt. 1,5;
e) il battente del liquame contenuto nel bacino non può, in ogni caso, superare i mt. 3;
f) lungo tutto il perimetro del bacino devono essere messe in atto apposite protezioni e precisamente:
- recinzione di sicurezza, di tipo trasparente, realizzato in materiale leggero e di altezza non inferiore a mt. 1,2 e non superiore a mt. 1,8;
- alberature di protezione ambientale, realizzate con essenze idonee di alto fusto, ovvero da frutto allevate a palmetta, scelte fra quelle tipiche della zona, costituita da un doppio filare di alberi disposti in quinconce a non più di metri 5 l'uno sull'altro, posta ad una distanza compresa fra i 5 e 10 metri dal piede esterno dell'argine del lagone;
"fosso di guardia, posto immediatamente tutto intorno al piede esterno dell'argine, fra la recinzione e l'alberatura, con funzioni frenanti, avente profondità non inferiore a mt. 0,5 e sezione utile non inferiore a mq. 30;
g) l'assoluta impermeabilità del bacino, tanto per quanto riguarda il fondo come per quanto riguarda le sponde, deve essere garantita con tecniche adeguate alla natura del terreno su cui è ubicato e con cui è

costruito il bacino, la verifica delle condizioni di impermeabilità viene effettuata mediante determinazioni geotecniche e litologiche.
Prima della costruzione del bacino di accumulo, occorre procedere alle apposite determinazioni geotecniche e litologiche mediante rilevamenti, studi e sondaggi volti a determinare:

- La litologia dei terreni destinati ad ospitare il bacino, con esame granulometrico secondo le Norme UNI-CNR, condotto sino ad una profondità non minore di mt. 4 al di sotto del fondo del lagone di progetto e comunque sino ad una profondità di almeno mt. 2 entro il primo strato litologico limoargilloso;
- la permeabilità degli strati litologíci sottostanti il bacino in esame al diametro efficace delle particelle;
- la classificazione delle terre impiegate per la costruzione del bacino, sia per il fondo che per gli argini, con particolare riferimento alla loro granulometria, permeabilità, limite liquido, limite plastico e limite di ritiro, determinando di conseguenza le operazioni di stabilizzazione e compattazione eventualmente necessarie, lo spessore degli strati secondo cui occorre stendere il materiale, gli eventuali strati impermeabili aggiunti, nonchè l'angolo di scarpa delle arginature; nel caso in cui siano necessari strati impermeabili aggiuntivi sul fondo e sugli argini, andrà determinata qualità, spessore e messa in opera di tali strati.

Inoltre. ove necessario, l'Amministrazione comunale può richiedere, a corredo della domanda per la concessione della costruzione del bacino, apposite determinazioni riguardanti: -le caratteristiche idrogeologiche, freatimetriche e piezometriche del primo acquifero al di sotto del fondo del lagone di progetto, quali profondità, potenza, andamento, chimismo, alimentazione;

- il censimento dei pozzi presenti intorno al bacino di progetto per un raggio di almeno l. 000 metri a valle del bacino (rispetto al senso di deflusso della falda) e di almeno 500 metri a monte e sui lati del bacino stesso;
- l'individuazione di alcuni fra i pozzi suddetti che possano servire al controllo periodico delle caratteristiche chimiche delle acque.

Tutte le determinazioni di cui al presente articolo devono essere effettuate a cura del richiedente, mediante indagini svolte da tecnici professionalmente competenti ed i risultati o le relative documentazioni devono essere allegati alla richiesta di concessione edilizia per la costruzione del bacino, insieme ad una dichiarazione degli stessi tecnici sull'idoneità per l'uso di tutte le caratteristiche richieste al punto g).

ART. 89 Denuncia di modifiche e variazioni dell'allevamento e,del piano di smaltimento dei liquami.
Qualunque variazione o modifiche delle caratteristiche quantitative e qualitative dell'allevamento zootecnico e del piano di smaltimento e di utilizzazione dei liquami devono essere tempestivamente denunciate a cura del titolare dell'autorizzazione all'Autorità comunale.

ART. 90 Divieto di scarico nel sottosuolo.
L'immissione nel sottosuolo di acque di qualunque natura ed origine e provenienza è tassativamente vietata, ad esclusione degli impianti di subirrigazione, che dovranno comunque ottenere l'autorizzazione edilizia.

ART. 91 Svuotamento delle opere di smaltimento.
Lo svuotamento dei pozzi neri e delle fosse settiche deve essere fatto con sistema pneumatico in modo che il travaso delle materie luride avvenga per aspirazione diretta senza manipolazione alcuna, nè dispersione o esalazione.
In ogni caso si deve evitare molestia ai vicini con rumori eccessivi o in altro modo.
Le fosse settiche e i pozzi neri devono essere affidati, al momento della concessione della licenza di uso ad un conduttore responsabile, il quale deve dimostrare annualmente, mediante presentazione dell'attestato di prelievo, di aver provveduto all'asportazione dei fanghi tramite una ditta che deve provvedere al loro smaltimento nel rispetto delle normative vigenti.
In caso di tracìmazione delle fosse settiche e dei pozzi neri, il sindaco ne ingiunge lo svuotamento immediato, provvedendo all'esecuzione d'ufficio a carico degli inadempienti.

ART. 92 Modalità di smaltimento dei fanghi biologici provenienti da fosse settiche o biologiche.
Lo smaltimento di fanghi biologici provenienti da fosse settiche o Imhoff e da pozzi neri a tenuta (insediamenti di classe A) deve avvenire mediante gli appositi servizi predisposti a cura dell'Autorità comunale autorizzati ai sensi della normativa vigente. Ogni altra eventuale modalità di smaltimento di detti fanghi deve essere specificatamente autorizzata dal Sindaco sentito il parere del Servizio di Igiene pubblica della U.S.L.
Lo smaltimento sul terreno a scopo concimativo dei fanghi biologici prodotti da altri impianti di depurazione, fino alla emanazione di normative nazionali e regionali nonchè di eventuali regolamenti locali deve essere autorizzato dal Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene pubblica della U.S.L.

ART. 93 Trasporto di liquami.
L'esercizio dell'attività. di raccolta trasporto e smaltimento di liquami prevalentemente di origine animale, che non rientri nella disciplina del D.P.R. 915/82 e di altre normative regionali, comporta l'utilizzo di mezzi e serbatoi conformi al D.M. 27 settembre 1982 n. 298.
Ai sensi del presente Regolamento, le norme previste dal D.M. 27.9.1982 sono estese a tutti i liquami qualsiasi sia la loro origine o utilizzazione.
Tali attività sono sottoposte al controllo dei competenti servizi dell'U.S.L., per quanto attiene ai mezzi ed ai serbatoi impiegati ed alla tutela della salute pubblica nelle diverse fasi della raccolta, del trasporto e dello smaltimento.

ART. 94 Compost.
Il compost, prodotto ottenuto mediante un processo biologico aerobico dalla componente organica dei rifiuti solidi urbani, da materiali organici naturali fermentescibili o da loro miscele con fanghi derivati da processi di depurazione delle acque di scarico di insediamenti civili, può essere utilizzato sui suoli agricoli secondo le modalità e se corrispondenti alle caratteristiche agronomiche previste dalla delibera del Comitato Interministeriale di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82 del 27 luglio 1984.

ART. 95 Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi.
I fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi, sono classificati e disciplinati secondo la Legge n. 748/84.
Da essi sono escluse tutte le acque reflue degli stabilimenti industriali, degli insediamenti urbani e rurali e degli allevamenti zootecnici.

ART. 96 Serbatoi.
Al fine di prevenire possibili cause di inquinamento del suolo e del sottosuolo, i nuovi serbatoi di prodotti non infiammabili devono essere collocati preferibilmente fuori terra.
I serbatoi fuori terra devono essere collocati in vasche a tenuta perfetta, di capacità almeno corrispondente alla capacità utile del serbatoio più voluminoso, realizzate con materiale inattaccabile dalle sostanze stoccate ed aventi superfici interne impermeabili all'acqua.
Le vasche non possono essere munite di condotti di scarico.
I nuovi serbatoi interrati, contenenti sostanze o prodotti infiammabili devono essere costruiti con doppia parete con intercapedine a tenuta, in cui sia immesso gas che non formi miscele detonanti con le sostanze contenute ed in leggera pressione, controllabile con un manometro.
Eventuali diverse soluzioni dovranno avere requisiti di sicurezza equivalenti rispetto ad eventuali perdite, a giudizio dei Servizi Igiene Pubblica e P.I.S.L.L., con il supporto tecnico del Servizio Multizonale di Prevenzione.
Devono essere fatti controlli periodici a cura dei proprietari con frequenza e modalità stabiliti, caso per caso, dal Sindaco.
Per quanto riguarda l'esistente, possono, da parte del Sindaco, su parere dei competenti Servizi della U.S.L., essere date disposizioni di adeguamento alle prescrizioni suddette, in relazione a particolari situazioni di rischio connesse con lo stato di conservazione del manufatto, le prove di tenuta e la natura delle sostanze contenute.
I serbatoi interrati, installati da più di 15 anni, vanno sottoposti a controllo.
E' fatto obbligo ai proprietari dei serbatoi esistenti di fornire, su richiesta dei competenti servizi dell'U.S.L., la descrizione delle caratteristiche costruttive e d'uso.
Gli esiti dei controlli devono essere annotati su apposito registro custodito dal proprietario in loco.
Lo stoccaggio dei rifiuti industriali è disciplinato dalla deliberazione del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82, del 27 luglio 1984.
E' fatto comunque divieto di utilizzare per il contenimento dei reflui industriali serbatoi interrati, se non costruiti con le caratteristiche previste per quelli di nuova costruzione.
Per quanto riguarda i serbatoi di combustibile concernenti gli impianti di riscaldamento di civili abitazioni per le nuove installazioni vanno adottate le prescrizioni di cui sopra, fermo restando quanto previsto per la sicurezza e Prevenzione Incendi. Per gli esistenti si deve provvedere e documentare a cura del proprietario l'esecuzione di controlli sulla tenuta a 15 anni dalla installazione e ogni ulteriori 5 anni.

ART. 97 Serbatoi di accumulo di prodotti chimici.
Per quanto riguarda i serbatoi di prodotti chimici, oltre alle norme del presente articolo, devono essere rispettate le seguenti norme:

- i serbatoi di accumulo di prodotti chimici impiegati direttamente in cicli produttivi o in sosta presso grossisti o dettaglianti che vengono alimentati mediante travaso da autocisterne o da fusti ed altri contenitori, debbono portare ben visibile e non deteriorabile un cartello con l'indicazione dei nomi d'uso o scientifici di tutti i composti e della eventuale miscela;
- sugli stessi serbatoi devono inoltre essere leggibili le indicazioni di pericolosità previste per gli automezzi di trasporto dei medesimi prodotti ai sensi del D.M. 17 dicembre 1977 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 30 del 31 gennaio 1978;
- per detti serbatoi devono essere previste idonee protezioni al suolo al fine di evitare che la fuoriuscita accidentale o la rottura del contenitore causi lo spargimento dei prodotti. Dette protezioni, mediante vasche a tenuta debbono essere di volume complessivo pari a quello dei contenitori di cui sono a servizio, essere costruite a perfetta tenuta e di materiale inattaccabile dai prodotti chimici. Contenitori di prodotti reattivi (es. acidi e basi) debbono essere tenuti perfettamente separati mediante un muro divisorio costruito, con le stesse modalità delle protezioni a terra.

Oltre a quanto previsto nelle norme per la prevenzione degli incendi, le attività che detengono, impiegano o commerciano prodotti chimici, stoccandoli in serbatoi di accumulo, debbono essere dotati di:

- estintori a mano contenente idonei prodotti estinguenti;
- maschera antigas con filtro universale;
- riserva di prodotti assorbenti;
- pronto soccorso dotato di:

1. manuale o schede di pronto soccorso in ragione dei prodotti detenuti tenuto in luogo accessibile e di immediata consultazione;
2. bottiglie contenenti soluzioni tampone basiche e acide (es. acido barico e bicarbonato di sodio);
3. bombole di ossigeno portatile;
4. occhiali protettivi di laboratorio.

ART. 98 Condotti di collegamento.

I condotti fissi o mobili di collegamento tra i recipienti ed i serbatoi ed i punti di utilizzazione delle sostanze o prodotti contenenti sostanze di cui alla Direttiva del Consiglio n. 80/1107 C.E.E., devono essere realizzati in modo da consentire, in caso di guasti o rotture accidentali, il convogliamento delle sostanze o prodotti medesimi nelle vasche di contenimento o in altre aventi caratteristiche analoghe; le opere inerenti devono possedere i requisiti di inattaccabilità e impermeabilità prescritti per le vasche.

Le opere di cui sia prevista o venga prescritta la realizzazione devono essere realizzate a cura degli interessati.

ART. 99 Zone di carico e scarico.

Le zone di carico e scarico di sostanze o prodotti contenenti sostanze di cui alla Direttiva del Consiglio n. 80/1107 C.E.E., comunque accumulati o stoccati, devono essere impermeabilizzate e dotate di sistemi di raccolta o convogliamento delle acque di dilavamento ad idonei impianti di recupero e/o di depurazione.

E' vietato accumulare negli insediamenti produttivi, in spazi aperti, materiali disgregati polverosi, idrosolubili o evaporabili, salvo vengano realizzate opere idonee ad evitare la dispersione e a consentirne la raccolta, il convogliamento e la depurazione delle acque di dilavamento.

ART. 100 Nettezza urbana.
La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la nettezza del suolo pubblico, vengono praticati in conformità al regolamento speciale vigente sul territorio comunale, di cui al 5.P.R. n. 915 del 10 settembre 1982 e successive modifiche e al Regolamento comunale di nettezza urbana, ove esista.
E' vietato spargere, depositare in recipienti aperti, od accumulare sul suolo pubblico o negli spazi o terreni privati immondizie, sostanze putrescibili, materiali infetti o capaci di svolgere emanazioni insalubri o moleste.
Le aree scoperte entro il perimetro dell'abitato debbono essere idoneamente recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, residui industriali o materiali od oggetti o scorie di qualsiasi natura.
Sono proibite le discariche non controllate.
Gli scarichi controllati, devono essere realizzati con l'osservanza delle prescrizioni dettate dal Comitato Interministeriale e dal Regolamento specifico per le discariche.
Gli impianti termici per la distruzione dei rifiuti di potenzialità inferiore ad una tonnellata al giorno debbono anche ottemperare alle norme della Legge 15 luglio 1966 n. 615 e successivi regolamenti di applicazione.
Per tutti gli impianti valgono le norme contro l'inquinamento atmosferico vigenti in materia di industrie insalubri e di impianti industriali.
Negli scarichi, nei depositi e nei luoghi di cernita e di utilizzazione dei rifiuti deve attuarsi a cura del gestore il trattamento obbligatorio contro le mosche e la sistematica derattizzazione con mezzi idonei.
E' vietato l'impianto di trituratori, dissipatori e inceneritori privati di rifiuti solidi urbani salvo casi particolari da sottoporre al nulla osta del Servizio di Igiene pubblica al quale dovranno essere presentati disegni e dimensioni degli apparecchi e dei collegamenti e sezioni dei condotti di scarico.
L'accumulo, la raccolta, il trasporto e lo smaltimento di scorie radioattive, fatte salve le competenze del Sindaco in materia di attività insalubri, è regolata dalle specifiche norme di legge in materia.
E' vietato bruciare all'aperto pneumatici, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari o di altri materiali che possono originare fumi od esalazioni tossiche o moleste.

ART. 101 Detenzione di rifiuti putrescibili - Divieto di canne di caduta.
I titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si producono, si consumano o si vendono generi alimentari che diano luogo a rifiuti suscettibili di rapida putrefazione, devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori a tenuta di idonee capacità.
I titolari di attività ambulanti, sia che operino singolarmente o collettivamente in mercati, fiere o simili, devono munirsi di contenitori a perdere, nei quali immettere i rifiuti della loro attività.
Tali contenitori devono essere chiusi e depositati negli appositi raccoglitori o spazi disposti dal servizio pubblico di nettezza urbana.

Negli edifici ad uso di abitazione è vietata la costruzione delle canne di caduta delle immondizie, fatto salvo quanto previsto dall'art. 262.

ART. 102 Immondezzai.
Nelle località non raggiunte dal servizio pubblico di raccolta delle spazzature, ogni casa o gruppo di case deve essere fornito di immondezzaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili e con capacità non superiore a mc. 1,5.
L'immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'afflusso di acque piovane e provvisto di tubo esalatore. Dovrà distare almeno 50 metri dai pozzi e dai depositi o serbatoi di acqua potabile, ad almeno 20 mt. dalle finestre e porte dei locali di abitazione e lavoro.
,La vuotatura dell'immondezzaio sarà eseguita di frequente a cura degli interessati ed il trasporto della materia contenutavi sarà effettuato avendo cura di evitare dispersioni.
A cura dei proprietari e degli utenti sarà provveduto alla periodica disinfestazione e derattizzazione degli immondezzai.
Lo smaltimento può avvenire esclusivamente per utilizzazione agricola o per interramento o per consegna avvenuta al servizio di nettezza urbana.

ART. 103 Pulizia, indumenti, tappeti e stenditoi di biancheria. E' vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti od altri oggetti d'uso domestico come pure esporre ed asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, in luogo pubblico quando ciò possa arrecare danno o molestia al vicinato o ai passanti.

CONTROLLO DELLE EMISSIONI INQUINANTI IN ATMOSFERA.

ART. 104 Ambito della disciplina.
Sono sottoposti alle norme del presente Regolamento. gli impianti termici a funzionamento continuo e discontinuo, alimenti con combustibili solidi, liquidi o gassosi; i mezzi motorizzati; gli stabilimenti artigianali e commerciali e qualsiasi attività che possa dar luogo ad emissioni di qualunque tipo che, oltre ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria, possono costituire o contribuire al pregiudizio della salute, al danno di beni pubblici e privati, alle colture agricole, alla flora ed alla fauna ed all'ambiente in genere.

Le norme in materia di qualità dell'aria, le modalità delle richieste per ottenere le autorizzazioni per le emissioni nei nuovi impianti e in quelli esistenti, nonché le linee guida per il contenimento delle emissioni inquinanti e quant'altro non rilevato nel presente Regolamento, sono contenute rispettivamente nel DPR 203 del 24.5.1988 e nel DPR 12.7.1990.

TUTELA DELLE ACQUE DALL’INQUINAMENTO.

ART. 105 Tutela delle acque.
Per quanto non già evidenziato in altri capitoli del presente Regolamento, le norme che regolamentano gli scarichi delle acque reflue

degli insediamenti civili, zootecnici, artigianali e industriali in corsi d'acqua e nel suolo, sono contenute nella legge n. 319 del 10.5.1976 e successive modificazioni ed integrazioni, con relativo regolamento di esecuzione del 4.2.1977, nonché nella legge regionale del 23.1.1986 n.5 ed atti deliberativi conseguenti.

ESPOSIZIONE AL RUMORE

ART. 106 Difesa dal rumore.
I materiali utilizzati per la costruzione, ristrutturazione o ampliamento degli alloggi, devono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori da traffico o da altra fonte esterna, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni.

ART. 107 Rumorosità degli impianti.
Il livello sonoro del rumore provocato in un alloggio da impianti tecnologici (ascensore, impianto termico, impianti di condizionamento ecc.) installati in altri alloggi o in spazi comuni, anche esterni all'edificio, non deve superare i 25 dB (A) continui.
Gli impianti di distribuzione dell'acqua e gli apparecchi idrosanitari devono essere realizzati, mantenuti e condotti in modo da evitare rumori molesti e si dovranno adottare tutti i possibili accorgimenti tecnici e comportamentali per eliminare ogni possibile causa di disturbo.
Gli apparecchi elettrodomestici (cappe, frigoriferi, cucine, lavastoviglie, lavatrici, ecc.) potranno essere usati nel periodo notturno, solo a condizione che non alterino la rumorosità nei locali degli alloggi contigui.

ART. 108 classificazione in zone.
Con DPCM del 10 Marzo 1991 sono stati stabiliti i limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno. Ai fini della loro determinazione, il comune adotta la classificazione in zone dei proprio territorio, secondo le indicazioni della tabella i allegata al decreto.

ART. 109 Valori dei limiti massimi -Leq in dB(A) -.

Classi di destinazione d'uso del territorio		Tempi di riferimento diurno	notturno
I	- Aree particolarmente protette	50	40
II	- Aree prevalentemente residenziali	55	45
III	- Aree di tipo misto	60	50
IV	- Aree di intensa attività umana	65	55
V	- Aree prevalentemente industriali	70	60
VI	- Aree esclusivamente industriali	70	70

ANTIPARASSITARI, DISERBANTI, FERTILIZZANTI

ART. 110 Autorizzazione alla vendita.
La persona titolare di un'impresa commerciale o la società che intende ottenere l" autorizzazione al commercio ed alla vendita dei presidi sanitari, alla istituzione, gestione di depositi e locali per il commercio e la vendita di essi deve presentare per ogni esercizio

destinato al commercio e vendita dei presidi sanitari domanda al Sindaco del Comune in cui territorialmente ha sede l'esercizio medesimo con le modalità previste dal D.P.R. 1255/68.
In particolare le domande di cui trattasi devono essere corredate, oltre che dalla planimetria dei locali, in scala non superiore a 1:500 e dal certificato di abilitazione alla vendita del titolare dell'impresa commerciale e/o della persona preposta al magazzino, anche:
a) dal certificato rilasciato dai VV.FF. relativo alla resistenza delle pareti e soffitto dei locali destinati a deposito dei presidi sanitari al carico di fuoco e all'idoneità del sistema di spegnimento incendi adottato per gli stessi;
b) dal collaudo dell'impianto elettrico da parte di un tecnico abilitato;
c) dell'eventuale autorizzazione per lo stoccaggio e lo smaltimento dei rifiuti tossici e nocivi accumulati per le pulizie e la bonifica dei locali di deposito;
d) scheda n. 2 del capitolo "Igiene edilizia" del presente Regolamento.

ART. 111 Deposito di smistamento.
Fermo il divieto di detenzione in locali che siano adibiti al deposito di generi alimentari ad uso umano ed alimentare di cui al 10 comma dell'art. 22 del D.P.R. 3 agosto 1968, n. 1255, il precedente articolo non si applica ai depositi di smistamento delle aziende autorizzate a produrre presidi sanitari anche se fuori fabbrica, salvo che presso di essi non si effettuino vendite di presidi sanitari direttamente ai consumatori.
Le aziende interessate sono tenute a notificare al Sindaco e all'U.O.Igiene Pubblica l'esistenza e l’ubicazione del deposito, con la precisazione che in esso non si effettuano vendite al consumo di presidi sanitari ed a tenere a disposizione, presso il deposito stesso, la documentazione inerente al carico ed allo scarico dei presidi ivi depositati .

ART. 112 Rilascio autorizzazione.
Il Sindaco, sulla base del risultato favorevole della perizia tecnica redatta dall'U.O.Igiene Pubblica e previo accertamento che il titolare dell'impresa, o chiunque sia adibito alla vendita all'interno dell'esercizio, di cui all'art. 110, sia in possesso del certificato di abilitazione alla vendita, rilascia l'autorizzazione richiesta con le modalità di cui all'art. 10 D.P.R. 1255/68.

ART. 113 Diniego autorizzazione.
Il Sindaco può respingere, motivando, la domanda d'autorizzazione
al commercio e vendita dei presidi sanitari.
Avverso il provvedimento di rigetto è ammesso ricorso da presentarsi al Presidente della Giunta regionale entro trenta giorni dalla data di ricevimento della comunicazione.

ART. 114 Modifiche autorizzazione.
Il titolare della autorizzazione al commercio e vendita è tenuto a dare comunicazione scritta, al Sindaco del luogo in cui è ubicato l'esercizio, di ogni variazione che si intende apportare nei contenuti dell'autorizzazione di cui all'art. 112.
Il Sindaco, sulla base del parere scritto dell'U.O.Igiene Pubblica autorizza o meno le modifiche richieste.

ART. 115 Revoca autorizzazione.
L'autorità sanitaria che ha rilasciato l'autorizzazione al commercio e alla vendita dei presidi sanitari procede alla revoca della autorizzazione stessa, qualora risulti che siano venuti a mancare in un esercizio di commercio e vendita i requisiti in base ai quali era stata rilasciata o taluno di essi.
Prima di revocare l'autorizzazione, l'autorità competente può assegnare un congruo termine al titolare dell'autorizzazione per adeguarsi ai requisiti in base ai quali l'autorizzazione era stata concessa.
Avverso il provvedimento di revoca dell'autorizzazione al commercio ed alla vendita è ammesso il ricorso gerarchico al Presidente della Giunta regionale da presentarsi entro trenta giorni dalla data di ricevimento della comunicazione.

ART. 116 Validità dell'autorizzazione alla vendita.
L'autorizzazione alla vendita ha validità 5 anni ed alla scadenza viene rinnovata,su domanda, previo accertamento della sussistenza dei requisiti che avevano determinato la precedente autorizzazione.

ART. 117 Abilitazione alla vendita.
Coloro che intendono conseguire il certificato di abilitazione alla vendita devono presentare domanda al Sindaco del Comune di residenza, il quale lo trasferirà all'U.S.L. di competenza per i successivi adempimenti.

ART. 118 Rilascio abilitazione vendita.
Il certificato di abilitazione alla vendita viene rilasciato dal Responsabile dell'U.0. Igiene Pubblica ' o suo delegato, alle persone che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età ed abbiano sostenuto favorevolmente il colloquio previsto dall'art. 11 del D.P.R. 1255/68, organizzati dalla Regione con la collaborazione delle UU.SS.LL. e/o anche delle organizzazioni professionali, sindacali e di categoria e con gli uffici interessati alle Commissioni di colloquio.
Il colloquio viene effettuato presso le UU.SS.LL. territorialmente competenti da esperti dell'U.O.Igiene Pubblica della U.S.L. e dell'Assessorato Provinciale all'Agricoltura.

ART. 119 Validità certificato abilitazione alla vendita.
Il certificato ha validità 5 anni ed alla scadenza viene rinnovato su domanda, previa verifica della permanenza dei requisiti igienico-sanitari del locale di vendita.

ART. 120 Sospensione validità.
In caso di accertate violazioni agli obblighi di legge o di dimostrata incompetenza, il sindaco, su segnalazione degli organi di vigilanza, procede alla sospensione o alla revoca della abilitazione. Avverso il provvedimento è ammesso ricorso al Presidente della Giunta regionale entro 30 giorni.

ART. 121 vendita ed impiego di presidi sanitari di prima e seconda classe. I presidi sanitari appartenenti alla prima e seconda classe possono essere venduti per 11 impiego diretto, per sè o per conto terzi, soltanto a coloro che siano muniti di apposita autorizzazione rilasciata dall'amministrazione provinciale. E' altresì vietato l'impiego diretto di presidi sanitari appartenenti alla prima e seconda classe da parte di

coloro che sono sprovvisti dell'autorizzazione di cui al comma precedente.

ART. 122 Locali deposito.
Le disposizioni di cui al presente titolo si applicano ai locali di deposito nei quali siano detenuti, sia a scopo commerciale che per l'impiego: a) presidi sanitari di tutte le classi tossicologiche previste dalla normativa vigente; b) antiparassitari autorizzati come presidi medico chirurgici, contenenti principi attivi registrati anche come presidi sanitari; c) antiparassitari registrati come presidi medico chirurgici contenenti principi attivi il cui impiego come presidi sanitari sia stato revocato; d) sementi trattate con antiparassitari di cui ai precedenti punti a), b) e c).

ART. 123 Caratteristiche locali.
I locali di cui all'articolo precedente, oltre a contenere esclusivamente presidi sanitari e presidi medico chirurgici, sementi fertilizzanti, piante e fiori, devono possedere le caratteristiche sotto specificate: -le pareti e i soffitti dovranno risultare resistenti al fuoco compatibilmente con il carico di incendio in essi contenuto e tale idoneità dovrà risultare da apposita certificazione rilasciata dai vigili del Fuoco; le pareti e i soffitti dovranno essere realizzate con materiale lavabile; - i pavimenti, realizzati in materiale inattaccabile e facilmente lavabile, dovranno essere convenientemente inclinati e dotati di fognoli convoglianti i reflui in raccoglitori a tenuta realizzati in materiale idoneo e provvisti di valvole di sfiato con filtro assorbente; - l'altezza dei locali deve risultare non inferiore a 3 metri e comunque v. DPR 303/56;
- l'illuminazione dei locali deve essere assicurata da superfici fenestrate costruite in materiale inattaccabile, capaci di garantire una perfetta tenuta.
- deve essere previsto un impianto di aerazione artificiale munito di filtri capaci di eliminare vapori, gas e polveri;
-le porte di accesso ai locali devono essere di tipo stagno ed opportunamente segnalate con cartelli avvisatori di pericolo.

ART. 124 Pianali sollevati da terra.
I formulati devono essere conservati su pianali sollevati da terra e discosti dalle pareti e dal soffitto, collocati in una sede dove non siano colpiti dalla luce diretta del sole.

ART. 125 Materiale assorbente in caso di sversamento.
I locali adibiti a deposito devono essere dotati di materiale assorbente - non più riutilizzabile - per la bonifica di sversamenti di liquidi e di adatta attrezzatura per la raccolta di polveri e granuli sversati per rottura di contenitori o per altra causa .
I suddetti. materiali debbono essere ben identificabili e dopo l'uso debbono essere introdotti in contenitori di rifiuti, appositi, ben distinguibili dai contenitori di altri rifiuti e smaltiti nel rispetto del D.P.R. 915/82 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 126 Acque di lavaggio.
Le acque provenienti dal lavaggio dei locali ed il materiale solido raccolto durante le operazioni di bonifica, di cui all'art. 125 dovranno essere stoccate in contenitori e dovrà essere richiesta autorizzazione allo stoccaggio secondo quanto previsto dal D.P.R. 915/82.

L'autorizzazione di cui al comma precedente dovrà essere allegata alla domanda di autorizzazione al deposito.
Lo svuotamento dei contenitori di cui al primo comma del presente articolo dovrà avvenire ogni qualvolta sia stato effettuato il lavaggio dei locali di deposito o qualsiasi operazione di bonifica all'interno degli stessi.
Per quanto non espressamente previsto nei due precedenti articoli si rinvia a quanto disposto dal D.P.R. 915/82 e successive modifiche o integrazioni.

ART. 127 Pronto soccorso.
In ogni locale adibito a deposito deve essere prevista una zona per il primo soccorso, munita di cassetta di medicazione.
Nella zona di primo soccorso vanno tenuti bene in vista i numeri di telefono dei Servizi della Unità sanitaria locale territorialmente competente, dell'Ospedale più vicino, del servizio autoambulanze, del Centro antiveleni più prossimo.

ART. 128 Zona di decontaminazione.
In ogni locale adibito a deposito deve essere prevista una zona di decontaminazione (o zona filtro), ove siano ubicati a prescindere dal numero degli addetti: a) uno o più lavandini con comando a pedale; b) uno o più vani doccia provvisti di acqua calda o fredda; c) spogliatoi uomo/donna con armadietti a tre scomparti per: - abbigliamento'normale;
- abbigliamento da lavoro;
- abbigliamento per l'emergenza, compresi i mezzi individuali di protezione.
Nella zona di decontaminazione (o zona filtro) vanno tenuti bene in vista i numeri di telefono dei Servizi della U.S.L. competente per territorio, dei VV.FF., del più vicino centro per lo smaltimento dei rifiuti tossici e nocivi e per il trattamento delle acque reflue.
I contenuti di questo articolo si applicano ai depositi di medie e grandi dimensioni, secondo il giudizio dell'U.0. di Igiene Pubblica dell'USL.

ART. 129 Impianto elettrico.
L'impianto elettrico (in tutte le sue componenti) installato nei locali di deposito, deve essere conforme a quanto previsto dalla Legge 186/1968.

ART. 130 Prevenzione incendi.
Ai fini della prevenzione degli incendi l'autorizzazione è condizionata al possesso della certificazione rilasciata dai VV.FF. prevista dal D.M. 16/11/1983.

ART. 131 utilizzazione sostanze antiparassitarie.
Chiunque detiene per l'impiego diretto per sè o per conto terzi sostanze antiparassitarie per la difesa delle colture, delle derrate immagazzinate, per la lotta agli insetti dannosi o molesti per l'uomo e per gli animali, per la lotta ai roditori dannosi deve, fatta eccezione per l'uso domestico, registrare l'acquisto e la distribuzione di dette sostanze su un apposito registro vistato dall'U.O.Igiene Pubblica della U.S.L. competente.

ART. 132 comunicazione trattamenti.

Chiunque impiega nel territorio comunale - in agricoltura o su terreni non destinati a coltura - sostanze chimiche ad azione diserbante, disseccante e geodisinfestante deve darne comunicazione preventiva all'U.O.Igiene Pubblica della U.S.L. territorialmente competente, almeno cinque giorni prima il previsto periodo di trattamento.
Sono esentati solo dall'obbligo della comunicazione preventiva i trattamenti geodisinfestanti contro gli attacchi di nottue in quanto non prevedibili. In questo caso la comunicazione dovrà comunque essere fatta nelle 48 ore successive al trattamento. Nella comunicazione deve essere comunque indicato:
a) il periodo in cui si prevede saranno effettuati gli interventi;
b) il nome e la quantità dei prodotti commerciali impiegati e la ditta produttrice;
c) i mezzi meccanici impiegati e le modalità della distribuzione; d) la località e l'estensione dell'area ove viene o è stato effettuato il trattamento e su quali colture;
e) il nome del responsabile del trattamento.

ART. 133 Moduli acquisto.
I moduli per l'acquisto dei presidi sanitari previsti all'allegato n. 2 del D.P.R. 1255/68 (copia per l'acquirente), le fatture e le bollette di accompagnamento dei presidi sanitari per i quali non è prevista l'autorizzazione all'acquisto e degli antiparassitari registrati come presidi medico - chirurgici, devono essere conservati per cinque anni dalla data di emissione ed esibiti a richiesta degli organi di vigilanza ed ispezione.

ART. 134 Trasporto.
Il trasporto per strada e rotaia dei presidi sanitari, degli antiparassitari registrati come presidi medico-chirurgici e dei fertilizzanti deve avvenire nello scrupoloso rispetto della normativa in vigore e comunque in modo da evitare contaminazione di alimenti destinati al consumo umano o zootecnico.

ART. 135 Mezzi irroratori.
Durante i trasferimenti dei mezzi irroratori lungo le strade dovrà essere garantita la tenuta dei serbatoi, raccordi e rubinetti ed evitata la perdita di miscela.

ART. 136 Distribuzione da terra.
Le macchine impiegate per la distribuzione da terra dei presidi sanitari devono essere in ogni loro componente, verificate almeno una volta all'anno, a cura delle officine di manutenzione indicate dalle ditte produttrici di tali mezzi.
Dette officine sono tenute a rilasciare all'utente una certificazione attestante l'avvenuta revisione. chi intende provvedere in proprio alla revisione annuale dei mezzi di distribuzione da terra dei presidi sanitari può farlo provvedendo ad autocertificarsi.
I certificati devono essere tenuti a disposizione del personale di vigilanza ed ispezione dei servizi della U.S.L.

ART. 137 utilizzazione acque per diluizione.
E' fatto divieto di prelevare acqua necessaria alla diluizione dei formulati antiparassitari e diserbanti, in corsi superficiali o falde, usando l’eiettore collegato al mezzo irroratore impiegato; nonché il divieto - a fine trattamento - di lavare le attrezzature impiegate

direttamente o in prossimità di laghi (naturali o artificiali), fiumi, torrenti, ruscelli e di scaricare nelle acque superficiali e nei terreni circostanti, le acque di lavaggio, gli eventuali residui di miscele e quant'altro possa costituire fonte di pericolo o inquinamento per le acque superficiali e di falda.

ART. 138 Controlli.
Quando si riscontrino irregolarità nella esecuzione dei trattamenti l'Autorità Sanitaria dispone la sospensione degli stessi .

ART. 139 Divieti di trattamento.
Sono vietati i trattamenti antiparassitari, diserbanti e fertilizzanti:
- intorno ai pozzi ed alle sorgenti di emungimento per uso potabile ed alle sorgenti termali per un raggio da determinarsi in base alle caratteristiche idrogeologiche e comunque non inferiore a 200 metri;
- a distanza inferiore metri 10 dalle sponde dei laghi, fiumi, torrenti, ruscelli ' e strade pubbliche. Tale distanze sono ridotte a metri 3 quando le macchine impiegate per la distribuzione di antiparassitari e diserbanti sono dotate di dispositivi che impediscono la deriva;
- a distanza inferiore a metri 50 dalle abitazioni e dalle stalle.

ART. 140 Trattamenti in zone urbane.
Nelle aree urbane,i trattamenti antiparassitari e diserbanti sono consentiti solo con l'impiego di prodotti non appartenenti alle classi dei “molto tossici", “tossici" e “nocivi” e con caratteristiche di minima persistenza ambientale, accertata con la registrazione del prodotto.
Deve essere reso pubblico il divieto di accesso nell'area interessata durante i trattamenti e, ove possibile, per un periodo sufficiente ad evitare rischi per i cittadini. In dette aree devono essere scelti metodi non dispersivi privilegiando la lotta di tipo meccanico, fisico ed eventualmente biologico, dopo adeguata sperimentazione.

ART. 141 Smaltimento contenitori e residui delle miscele da parte degli utilizzatori.
I contenitori degli antiparassitari e diserbanti, nonché i residui delle miscele e quant'altro usato nel loro impiego, devono essere smaltiti nel rispetto delle norme previste dal DPR 915/82.
Le acque derivanti dal lavaggio delle macchine utilizzate per la distribuzione dì questi prodotti, dovranno inoltre essere raccolte in contenitori o pozzetti a tenuta, e sottoposte a regolamentazioni e autorizzazioni secondo quanto prevede il DPR 915/82.

IGIENE EDILIZIA

ART. 142 Strumenti urbanistici generali.
Gli strumenti urbanistici generali e i piani attuativi adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia al servizio di Igiene pubblica delle Unità sanitarie locali territorialmente competenti, in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio municipale.
Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione di osservazioni, i Servizi di Igiene pubblica e Servizi P.I.S.L.L., Veterinaria e SS.MM.PP., per quanto di loro competenza, effettuata la verifica di cui alla lettera f dell'art. 20 L. 833/78, devono fare

pervenire al Comune interessato le loro valutazioni intese a una migliore definizione dell'uso del suolo e a una più corretta collocazione degli insediamenti abitativi e produttivi per la tutela igienica dell'ambiente e della salute.

ART. 143 Opere soggette a concessione.
Le opere che comportano la trasformazione urbanistica ed edilizia del territorio comunale sono subordinate alla concessione da parte del sindaco.
In particolare sono soggette a concessione edilizia (onerosa o gratuita, secondo quanto disposto dalle vigenti leggi e/o dal regolamento comunale degli oneri) le seguenti opere:
1) nuove costruzioni;
2) interventi sul patrimonio edilizio esistente, di cui alla Legge 457 e all'allegato della L.R. 59 del 21.5.80, quali:
- interventi di ristrutturazione edilizia;
- interventi di ristrutturazione urbanistica (fatta salva la necessità di preliminari piani di recupero e/o di lottizzazione convenzionata, P.E.E.P., P.P., ecc.);
3) modifiche alle destinazioni d'uso dei fabbricati esistenti, che non rientrano nelle facoltà concesse dalle leggi nazionali e regionali citate al punto 2;
4) opere di urbanizzazione primaria quando non realizzate direttamente dall'amministrazione comunale;
5) opere di urbanizzazione secondaria;
6) cappelle, edicole e monumenti funerari in genere;
7) costruzioni ed impianti relativi all'esercizio dell'attività estrattiva;
8) case e strutture mobili collocate stabilmente e da utilizzarsi in questa ubicazione.

ART. 144 Opere soggette ad autorizzazione.
Sono soggette ad autorizzazione del sindaco, le seguenti opere:
a) interventi di manutenzione straordinaria (art. 31 L. 457 del 5/3/78 n. 59 del 21/5/80);
b) gli interventi manutensivi di carattere straordinario che sono definiti negli specifici strumenti urbanistici;
c) gli interventi di installazione e trasformazione di vetrine, cartelloni pubblicitari o di indicazione, impianti di illuminazione esterna di carattere permanente che siano situati in luoghi pubblici o che siano prospicienti luoghi pubblici manufatti di carattere precario e di durata limitata nel tempo, perforazioni di pozzi per l'estrazione delle acque: sono fatte salve le norme più restrittive per le categorie di lavori previste agli altri punti del presente articolo;
d) gli interventi di restauro e risanamento conservativo; per gli interventi più consistenti o per i manufatti di maggior e pregio il sindaco, anche a seguito di motivato parere dell'ufficio tecnico comunale, potrà richiedere una documentazione più precisa dei lavori da eseguire e controlli di merito uguali a quelli che sono richiesti per le concessioni edilizie;
e) gli interventi di rimozione o la modifica di elementi di decoro di carattere tradizionale e di arredo urbano;
f) sono altresì soggette ad autorizzazione, a condizione che siano conformi alle prescrizioni degli strumenti urbanistici vigenti e non sottoposte ai vincoli previsti dalla L. 1/6/1939 n. 1089 e L. 29/6/1939 n. 1497, le seguenti opere:
- impianti tecnologici al servizio di edifici esistenti;

- le occupazioni di suolo mediante deposito di materiale o esposizione di merci a cielo libero;
- le opere di demolizione, i reinterri e gli scavi che non riguardino la coltivazione di cave o torbiere.
Le opere di fognatura e depurazione civile ed industriale, di cui al presente punto, possono essere definite con apposita delibera di consiglio comunale.

ART. 145 Non sono soggette a concessione edilizia nè ad autorizzazione ma a semplice comunicazione al sindaco:
- gli interventi di manutenzione ordinaria (definiti dall'art. 31 della L. 457, dalle normative regionali di cui alla L. 457, dalle normative regionali di cui alla L. 21/5/80 n. 59 e dalle specifiche articolazioni delle disposizioni regionali inserite negli strumenti vigenti, se più restrittive).
L’esecutore dovrà dichiarare il tipo - e 11 entità di questi interventi, comunicando per scritto, almeno lo giorni prima del sindaco, l'inizio delle opere.
Dovrà inoltre essere richiesto all'A.C. il permesso eventuale per l'occupazione di suolo pubblico.

ART. 146 Domanda di concessione e autorizzazione.
Chiunque intenda intraprendere le opere previste ai precedenti articoli, deve, prima All'inizio dei lavori, presentare domanda al sindaco secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal regolamento edilizio e da quello presente, allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia.
Contestualmente a tale domanda deve essere presentata quella per l'autorizzazione allo scarico di cui alla L.R. 5/86 e L. 319/76 e successive modifiche.
La domanda deve essere corredata dagli elaborati necessari alla categoria di lavori che si intendono realizzare.
Una copia degli elaborati deve essere inviata alla U.O. di Igiene Pubblica della U.S.L..

ART. 147 Documentazione.
Il contenuto degli elaborati è definito dal Regolamento Edilizio e deve essere integrato dalla seguente documentazione:
1) Disegni, in rapporto non inferiore a 1:100, delle piante di tutti i piani e della copertura dell'opera con le seguenti
indicazioni:
destinazione d'uso del locale; quote planimetriche ed altimetriche; - dimensioni delle aperture;
- ubicazione caratteristiche di canne fumarie e canne di aereazione forzata;
ubicazione caratteristiche di scale, collegamenti verticali in genere, ascensori, montacarichi;
- gli ingombri' di volume tecnici devono essere riportati su tutti gli elaborati grafici per poter controllare il buon ordine dei
medesimi;
- ubicazione e caratteristiche degli scarichi verticali, dei pozzetti di ispezione e delle acque meteoriche, delle acque di scarico, chiare e luride ed eventualmente di quelle industriali e di qualsiasi altro impianto di depurazione, delle condotte
interessate fino all'immissione della fognatura pubblica o altro luogo autorizzato;

- scheda degli impianti elettrici secondo norma CEI; strade e parcheggi;
- pavimentazione delle aree scoperte, recinzione, ingressi, arredi fissi, cordonature, tappeti erbosi, piante di alto fusto,
con indicazione della specie;
- materiali del manto di copertura, andamento delle falde, camini, punti di calata, ubicazione, estensione e tipo di lucernari. Nel caso di edifici costituiti da ripetizioni di cellule tipo, è consentita la presentazione di piante generali nel rapporto 1:200, corredate da piante delle singole cellule nel rapporto 1:50.
Qualora l'opera progettata sia comunicante con gli altri fabbricati (anche di diversa proprietà)gli elaborati di progetto devono
essere estesi anche a questi edifici.
2) Devono inoltre essere specificati:
- la compatibilità urbanistica dell'intervento edilizio e/o produttivo,
- le modalità per la provvista e la distribuzione dell'acqua potabile;
- l'eventuale sistema di ventilazione secondaria dei servizi igienici;
- il sistema di raccolta e di smaltimento dei rifiuti solidi.

ART. 148 Documentazione integrativa.
Ad ogni richiesta di concessione o autorizzazione corredata dalla necessaria documentazione va allegata, con riferimento a tutti gli aspetti relativi agli impianti tecnologici non specificatamente indicati in progetto, una dichiarazione impegnativa del titolare con la quale si assume ogni responsabilità in ordine al rispetto di tutte le norme igienico - edilizie di cui al presente capitolo.
Inoltre nel caso di richiesta di trasformazione urbanistica concernente in tutto i in parte ambienti di lavoro:
A) per le attività la cui destinazione sia specifica e definita già in fase di richiesta di concessione o autorizzazione e che rientrino nell'allegato elenco 1, la documentazione deve essere integrata da una dichiarazione di compatibilità ambientale contenente:
1) la descrizione delle caratteristiche fisiche delle opere principali e di quelle accessorie proposte;
2) la descrizione delle principali caratteristiche dei processi produttivi e dei materiali di trasformazione impiegati (tipo e quantità) ivi compreso acqua ed energia;
3) la valutazione del tipo e delle quantità dei previsti inquinamenti da residui liquidi, solidi e gassosi, da radiazioni, rumore, vibrazioni e dagli odori risultanti dall'attività dell'opera proposta;
4) gli effetti previsti sull'occupazione temporanea e permanente;
5) la descrizione delle componenti l'ambiente potenzialmente soggette ad un impatto importante dell'opera proposta, con particolare riferimento all'acqua, all'aria, al suolo, al clima, alla flora, alla fauna, all'ambiente edificato e al paesaggio tenendo conto dell'attuale utilizzazione di tali risorse;
6) la valutazione dei probabili effetti importanti dell'opera sull'ambiente (diretti e indiretti, cumulativi, a breve, medio e a lungo termine, permanenti e temporanei, positivi negativi) dovuti:

a) alla presenza fisica dell'opera principale e di quelle accessorie;
b) all'utilizzazione delle risorse dell'ambiente;
c) all'emissione di inquinanti, di sostanze nocive e di rifiuti, nonché effetti secondari collegati con il loro smaltimento;
d) al pericolo di incidenti;
e) all'accumulo con l'impatto ambientale già presente nel territorio, a causa di altre opere già eseguite.
La dichiarazione di compatibilità ambientale deve essere controfirmata da un tecnico esperto in materia, iscritto all'albo professionale, il quale attesti l'idoneità delle soluzioni tecniche e degli impianti previsti ad assicurare il rispetto delle leggi e norme vigenti in materia di igiene e tutela ambientale.
B) per le attività, la cui destinazione sia specifica e definita già in fase di richiesta di concessione o autorizzazione, ma non rientranti tra le attività specificate nell'allegato elenco 1, la documentazione deve essere integrata oltre che dalla dichiarazione impegnativa di cui al lo comma del presente articolo, anche da una relazione tecnica sull'attività lavorativa che verrà svolta, con particolare riferimento alle caratteristiche dei processi produttivi e dei materiali impiegati ivi compresi acqua ed energia.
C) per le attività di cui, in fase di richiesta, sia nota soltan~ to la destinazione generica, la dichiarazione impegnativa di cui al 10 comma del presente articolo dovrà altresi contenere l'impegno del titolare al rispetto di tutte le norme e prescrizioni che verranno dettate dagli organi competenti in fase di preventivo rilascio di nulla-osta all'esercizio della specifica attività.
-per destinazione specifica intendesi precisata l'attività che verrà esercitata;
-per destinazione generica intendesi quando sia definita solo per una delle seguenti categorie: locali di abitazione, locali di servizio, locali accessori all'abitazione, laboratori o comunque locali per attività produttive, depositi, locali per attività commerciali, esercizi di ospitalità, abitazioni collettive, locali per pubblici spettacoli o per attività ricreative.

Allegato 1) all'art. 148

l. Industria estrattiva.

- Estrazione agglomerazioni di combustibili solidi;
- Estrazione di scisti bituminosi;
- Estrazione di minerali contenenti materie fissili e fertili;
- Estrazione e preparazione di minerali metallici;
- Estrazione di petrolio;
- Estrazione ed epurazioni di gas naturale;
- Altre trivellazioni in profondità;
- Estrazione di minerali diversi da quelli metallici e energetici.

2. Industria energetica.

- Cokerie;
- Raffinerie di petrolio;
- Produzione e trasformazione di materiali fissili e fertili;
- Produzione di energia elettrica nucleare.
- Impianti di gassificazione del carbone.
- Terminali carboniferi. –

- Impianti di smaltimento di rifiuti radioattivi.
- Deposito temporaneo e definitivo di residui radioattivi.
- Impianti di ricerca per la produzione e la trasformazione di materie fissili e fertili.
- Produzione e distribuzione di elettricità, gas vapore e acqua calda esclusa la produzione di energia elettrica mediante energia nucleare.
- Stoccaggio di gas naturale e di combustibili solidi fossili.

3. Produzione e prima trasformazione dei metalli.

- Siderurgia, non comprese le cokerie integrate.
- Laminatura a freddo dell'acciaio.
- Produzione e prima trasformazione dei metalli non ferrosi e delle leghe non ferrose.
- Fabbricazione di tubi di acciaio.
- Filatura e profilatura a freddo dell'acciaio.

4. Industria dei prodotti minerali non metallici.

- Fabbricazione di cemento.
- Fabbricazione di prodotti amianto - cemento.
- Fabbricazione di amianto blu.
- Fabbricazione di fibre di vetro, di lana di vetro e di lana di silicati.

5. Industria chimica.

- Complessi petrolchimici per la produzione di olefine, derivati delle olefine, di monomeri e polimeri.
- complessi chimici per la produzione di prodotti intermedi organici di base.
- Complessi per la produzione di prodotti chimici inorganici di base.
- Fabbricazione e trattamento di prodotti intermedi e di prodotti chimici speciali.
- Produzione di antiparassitari e di prodotti farmaceutici, di pitture e vernici, di elastomeri e perossidi.
- Impianti di stoccaggio di petrolio, prodotti petrolchimici e chimici.

6. Costruzione di oggetti in metallo.

- Fonderie.
- Fucinatura, trattamento e rivestimento dei metalli.
- Costruzione di motori di aeroplani ed elicotteri.
- Imbutitura, tranciatura.
- Seconda trasformazione, trattamento e rivestimento dei metalli.
- Costruzione di caldaie e serbatoi.
- Costruzione e montaggio di autoveicoli (ivi compresi i trattori stradali) e costruzione dei relativi motori.
- Costruzione di altri mezzi di trasporto.

7. Industria alimentare.

- Macelli.
- Fabbriche e raffinerie di zucchero.
- Industria dei prodotti amilacei.
- Industria dei grassi animali e vegetali.

- Trasformazione industriale della carne, conservazione.
- Fabbricazione di prodotti lattiero - caseari.
- Produzione di birra e malto.
- Fabbricazione di farina e olio di pesce.

8. Industria della gomma.

- Fabbricazione per la produzione primaria di gomma.
- Fabbricazione di prodotti di trasformazione e rigenerazione della gomma.

9. Industria tessile, delle pelli, del legno, della carta.

- Lavaggio e sgrassatura della lana.
- Concerie.
- Fabbricazione di impiallacciatura e compensati.
- Fabbricazione di pannelli fibro - legnosi.
- Fabbricazione della pasta - carta, della carta e del cartone.
- Impianti di produzione di cellulosa.
- Tintoria per prodotti tessili.

10. Edilizia e genio civile.

- Costruzione di autostrade.
- Ferrovie interurbane, comprese le linee ad alta velocità.
- Aeroporti.
- Porti commerciali.
- Costruzione di canali per la navigazione interna.
- Circuiti permanenti per gare automobilistiche e motociclistiche.
- Impianto "pipeline" per il trasporto a grande distanza.
- Grandi opere per l'attrezzatura di zone industriali.
- Grandi opere urbane.
- Grandi impianti turistici.
- Costruzione di strade.
- Opere di drenaggio di fiumi e regolazione delle inondazioni.
- Dighe per la produzione di energia idroelettrica e per l'irrigazione.
- Bacini di arginamento.
- Impianti di smaltimento di rifiuti industriali e domestici.
- Stoccaggio di rottami di ferro.

11. Agricoltura.

- Progetti di ricomposizione fondiaria.
- Progetti di messa a coltura di zone naturali di terreni abbandonati.
- Progetti dì gestione delle acque per l'agricoltura (drenaggio, irrigazione).
- Unità di allevamento intensivo di bestiame.
- Modifiche importanti dei piani di gestione per wone.

ART 149 Norma transitoria.

Le norme di cui al secondo comma, lettera A) dell'articolo 148 si applicano, in via transitoria, fino all'emanazione della direttiva CEE sull'impatto ambientale.
Con l'entrata in vigore di tale direttiva, si applicano le norme della stessa.

ART. 150 Scheda per insediamenti produttivi in genere.

Per gli insediamenti produttivi in genere, la do-manda deve essere corredata dalla scheda informativa predisposta dalla USL.

ART. 151 Procedure.
Le domande di autorizzazione o concessione devono essere presentate all'Ufficio Protocollo che rilascia poi la ricevuta con data di arrivo e numero di protocollo.
Dopo la verifica della completezza della documentazione esibita e della compatibilità con i piani urbanistici esistenti, effettuata dall'Ufficio Tecnico, il Sindaco, entro 10 giorni dalla data dì arrivo al protocollo, richiede il parere dei responsabili o dai medici da loro incaricati, dei servizi competenti dell'U.S.L., tramite il dirigente dell'U.O. di Igiene pubblica del Territorio, segnalando eventuali norme particolari presenti nei piani urbanistici o in convenzioni all'uopo stipulate.
Per i servizi competenti si intendono:
- L'U.O. di Igiene Pubblica del Territorio;
- L'U.O. di Prevenzione e Igiene Sicurezza nei luoghi di lavoro in casi di attività lavorative in genere;
- L'U.O. di Veterinaria per attività zootecniche, di trasformazione e distribuzione di alimenti di origine animale;
- L'U.O. Attività Sanitarie Distrettuali, secondo le regolamentazioni locali di U.S.L.;
- Il Servizio Multizonale di Prevenzione.

ART. 152
Il parere del Servizio di Igiene pubblica della U.S.L. competente per territorio sostituisce il parere obbligatorio e autonomo previsto dall'art. 220 del T.U.LL.SS. – R.D. 27.7.1934 n. 1265.

ART. 153
Il parere deve essere espresso entro 60 giorni dal ricevimento della richiesta del Sindaco.
La richiesta di precisazioni od integrazioni sospende i termini.

ART. 154 Abitabilità.
Nessuna nuova costruzione, qualsiasi ne sia la destinazione d'uso, può essere occupata, parzialmente o totalmente, senza autorizzazione di abitabilità (intendendo sia il caso di edifici residenziali che il caso di edifici con altra destinazione) rilasciata dal Sindaco ai sensi dell'art. 221 del T.U.LL.SS.
Detta autorizzazione è, altresì, necessaria per gli edifici esistenti che siano stati oggetto di interventi edilizi ed inoltre per le modifiche interne di edifici a destinazione commerciale, industriale ed artigianale, di cui all'art. 26 della L. 28.2.1985 n. 47.

ART. 155 Domanda per abitabilità.
Le domande intese ad ottenere la abitabilità di un edificio devono essere dirette al Sindaco e corredate, per la parte di competenza in materia di igiene e sanità, della seguente documentazione:

1) dichiarazione, da parte del direttore dei lavori e dell'esecutore, della conformità delle opere al progetto esecutivo e alle sue eventuali varianti;

2) progetto esecutivo dettagliato degli impianti o dichiarazione impegnativa del direttore dei lavori o del costruttore in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione degli impianti tecnologici trattati nel presente titolo;

3) nulla osta e certificazione dei collaudi richiesti dalla normativa per la prevenzione degli incendi, per le strutture in conglomerato cementizio o metalliche, per gli ascensori e gli impianti di sollevamento, per gli impianti termici di uso civile, per il rispetto delle norme antisismiche, delle norme per il contenimento energetico, ecc;

4) certificazioni relative ai requisiti tecnico funzionali indicati dal presente Regolamento, sottoscritti dal costruttore e dal Direttore dei lavori e, se del caso, a richiesta del responsabile del Servizio n. i eseguiti da enti o professionisti abilitati.
Sulle domande il Sindaco esprimerà le proprie determinazioni entro 40 giorni dalla presentazione della domanda stessa corredata dalla documentazione di cui sopra ed allo scopo anche del rispetto di tale scadenza provvederà in tempo utile all'invio della documentaz ione all'U.S.L. per l'istruttoria ed il parere di competenza.

ART. 156 - VERIFICA UFFICIO TECNICO
L'Ufficio Tecnico Comunale verifica la corrispondenza tra le opere tecniche eseguite ed il progetto presentato sotto i il profilo urbanistico ed edilizio.
Oppure tale verifica può essere sostituita da una dichiarazione di conformità sottoscritta dal Direttore dei lavori.

ART. 157 Verifica. servizi U.S.L.
1 Servizi competenti delle UU.SS.LL. verificano:
- che i muri siano stati convenientemente prosciugati e non sussistono altre cause di insa1ubrità;
- che siano rispettate tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte sulla concessione o autorizzazione ai fini igienico-sanitari;
- che la costruzione non presenti cause o fattori di insalubrità sia nei confronti degli utenti di essa che dell’ambiente, sia interno che esterno
- che siano rispettate le destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;
- che si sia ottemperato alle norme del presente regolamento e a quanto prescritto dalle normative vigenti in materia.

ART. 158 Nulla osta nuove attività lavorative.
Per gli insediamenti produttivi ed artigianali all' autor1zzazione di agibilità deve far seguito il nulla osta per l’esercizio della attività lavorativa.

ART. 159 Norme igiene del lavoro.
In materia di igiene del lavoro si applicano le norme di cui al D.P.R. 19.2.1956, n. 303, nonchè quelle delle altre leggi speciali.
Le stesse norme si applicano anche alla aziende, istituti, ecc. indicati nell' art. 1 del predetto D.P.R. n. 303 del 1956, nonché alle botteghe, portinerie ed in genere a tutti i locali di lavoro e agli ambienti nei quali si trattengono per più ore,del giorno, una o più persone, per svolgervi attività lavorativa.

ART. 160 Nuovi,insediamenti Produttivi di beni, e di servizi (N.I.P.)
Si definisce “Nuovi Insediamenti Produttivi di beni e di servizi” ogni nuova attività comportante la produzione o la trasformazione di beni, la fornitura di servizi, il deposito o la movimentazione di sostanze. La definizione comprende anche. ogni variazione significativa nel tempo della struttura edilizia, dei cicli produttivi, tecnologici, dei quantitativi o della natura (tipologia chimica, fisica, stato di suddivisione) incluse le diverse modalità di conservazione, manipolazione o trasporto di sostanze comunque utilizzate in una delle categorie sopracitate.

Per voce significativa sì intende ad esempio qualunque opera muraria interna che crei od elimini. divisioni fra reparti, linee, attrezzature, modificando spazi liberi, volumi, altezze; aggiunta, eliminazione, potenziamento di macchine, attrezzature, sistemi di lavoro che comportino modifiche del numero degli addetti, delle condizioni e della natura del rischi per gli addetti, per l'ambiente interno ed esterno, della potenzialità, dei sistemi di lavoro.

La verifica prevista all'art. 20 lett. f) della Legge 833/78 da parte della Commissione Nuovi Insediamenti Produttivi riguarda:

- PARERI SU PIANI URBANISTICI
- PARERI SU LOTTIZZAZIONI ARTIGIANALI / INDUSTRIALI
- PARERI PER IL RILASCIO DELLA CONCESSIONE EDILIZIA O MODIFICHE IN CORSO D'OPERA DI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI
- PARERI SU STABILIMENTI AGRO-ALIMENTARI E SUPERMERCATI
- PARERI PER ABITABILITA' / AGIBILITA'
- PARERI PER CAMBIO DESTINAZIONE D'USO DI LOCALI 0 EDIFICI
- PARERI PER "INIZIO ATTIVITA'".

All'interno di questa attività trovano applicazione:
- l'obbligo di notifica ai sensi dell'art. 48 del D.P.R. 303/56;
- le autorizzazioni in deroga per locali seminterrati o interrati e quelli con altezza inferiore a tre metri;
- la proposta di classificazione di insalubrità di cui all'art. 216 del T.U.LL.SS., la verifica delle caratteristiche tecniche degli impianti al fine della espressione di pareri per il rilascio delle autorizzazioni per scarichi idrici, per rifiuti, per emissioni in atmosfera;
- la verifica dell'avvenuta acquisizione di particolari autorizzazioni, certificazioni e/o dichiarazioni (es. certificato prevenzione incendi, dichiarazione di compatibilità ambientale ecc.).

I dati tecnici e quelli di identificazione del richiedente devono pervenire all'U.S.L. compilati sul "Rapporto Informativo" per nuovi insediamenti, ampliamenti ed adattamenti di locali e/o impianti già esistenti da adibirsi ad attività produttiva di beni e servizi, così come approvato dalla G.R.T. con atto n° 07490 del 30.08.1991.

ART. 161 Inizio attività
Chiunque intenda:

a) iniziare una attività lavorativa, ricadente nella definizione di N.I.P., in locali ed impianti in regola con i regolamenti comunali;
b) modificare significativamente (come da definizione N.I.P.) il ciclo tecnologico di una lavorazione.

OLTRE ALLE AUTORIZZAZIONI SPECIALI DI COMPETENZA DI ALTRI ENTI PREVISTE DALLE LEGGI, DEVE OTTENERE IL NULLA-OSTA DAL SINDACO CHE LO RILASCERAI SU RICHIESTA DELL'INTERESSATO E DIETRO PARERE FAVOREVOLE DELLA U.S.L.'.

A tale nulla-osta sono anche soggette le attività di cui all'art. 1 del D.P.R. n. 303/56, le botteghe, le piccole attività ed in genere tutti i locali di lavoro e gli ambienti nei quali si trattengono per più ore del giorno una o più persone per svolgervi una attività lavorativa.
Per tutte le attività di cui sopra si applicano le norme di igiene e sicurezza del lavoro.
La richiesta di inizio attività va corredata di una relazione tecnica e dalla documentazione di cui all'art. 162 del presente regolamento.
Tale richiesta con relazione e documentazione, deve essere presentata in duplice copia.
La richiesta vale ad ottemperare gli obblighi previsti dall'art. 216 del T.U.LL.SS. n. 1265/34 e dall'art. 48 del D.P.R. n. 303/56.
Al fine di rispettare i termini di legge per le competenze previste dai suddetti articoli(art. 48 ed art. 216) una copia della richiesta deve essere tempestivamente trasmessa all'U.S.L. a cura dell'Amministrazione comunale per il parere di competenza

ART. 162 Richiesta di inizio attività.
La richiesta, di cui al punto precedente, deve essere corredata da una relazione tecnica che descriva le caratteristiche del processo produttivo e/o delle modificazioni che si intendono introdurre, le sostanze utilizzate ed i loro possibili effetti sull'uomo e sull'ambiente, la rispondenza di macchine ed impianti alla normativa prevenzionale vigente, ecc..
Alla relazione va allegata la documentazione relativa alle richieste di autorizzazioni previste dalla normativa vigente per ciascun tipo di lavorazione ed in particolare:
1) relazione prevista dall'art. 6 del D.P.R. 203/88 per l'attivazione di impianti in grado di contribuire all'inquinamento atmosferico o per modifiche degli stessi;

2) domanda di autorizzazione rivolta al Sindaco nel caso si intendano impiegare i combustibili soggetti a restrizioni d'uso ai sensi dell'art. 13 della Legge 615/66;

3) domanda di autorizzazione o copia dell'autorizzazione allo scarico di acque provenienti da insediamenti produttivi ai sensi delle vigenti norme statali e regionali;

4) copia del nulla osta al progetto rilasciato dai VV.FF. e della richiesta del certificato di prevenzione incendi per le attività soggette, ai sensi della Legge 966/65 e D.P.R. 577/82;

5) copia delle richieste di autorizzazioni per lo smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi ai sensi del D.P.R. 915/82 e della normativa regionale vigente;

6) copia delle schede descrittive di rifiuto speciale.

ART. 163 Stabilità e sicurezza delle nuove costruzioni.
Per ogni costruzione dovranno essere osservate le norme e prescrizioni fissate dalle leggi vigenti in materia di stabilità delle fondazioni e

delle costruzioni, con particolare riferimento alle norme di sicurezza per gli impianti tecnologici.
Per quanto riguarda gli impianti elettrici il rilascio del certificato di abitabilità è sottoposto alle seguenti condizioni:

a) per gli impianti elettrici posti in immobili a destinazione industriale, artigianale o commerciale, cosi come per tutti gli immobili di edilizia pubblica civile e abitativa il rilascio del certificato di abitabilità è condizionato alla presentazione di un attestato di rispondenza alle norme tecniche vigenti e comunque di esecuzione a perfetta regola d'arte prevista dalla Legge n. 186 del 1 marzo 1968, rilasciato da un professionista a ciò abilitato o dallo stesso installatore a condizione che questo ultimo sia ufficialmente iscritto, per l'attività di cui trattasi, alla Camera di Commercio o iscritto in albi speciali previsti dalla legge.
L'Amministrazione in ogni caso si riserva la possibilità di effettuare controlli in loco agli impianti.

ART. 164 manutenzione e revisione periodica costruzioni.
E' fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di abitabilità e di decoro prescritte dalle leggi e dai regolamenti comunali. Quando tali condizioni vengano a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti nei termini eventualmente fissati dall'Amministrazione comunale previo rilascio, se necessario, di autorizzazione o concessione edilizia.
In caso di inadempienza del proprietario il Sindaco interviene ai sensi di legge.
Il Sindaco può far eseguire in ogni momento ispezioni dal personale tecnico dell'U.S.L. per accertare le condizioni igieniche delle costruzioni.
In caso di inosservanza delle prescrizioni di cui ai commi precedenti, il Sindaco può ordinare i lavori di risanamento necessari, ovvero dichiarare inabitabile una casa o parte di essa, su proposta del Responsabile del Servizio n. l.

ART. 165 Ordinanza del Sindaco.
Spetta al Sindaco, su conforme parere' dell'U.S.L. ordinare la chiusura degli insediamenti insalubri o il loro allontanamento dall'abitato.
Nelle situazioni che presentino caratteristiche di contingibilità ed urgenza, il Sindaco è tenuto ad emettere apposite ordinanze ai sensi dell'art. 153 dei T.U.LL.C.P.

ART. 166 Tossici ad alto rischio.
Sono sottoposte a particolare vigilanza e controllo le attività di produzione, deposito, trasporto e comunque manipolazione di tossici ad alto rischio (TCDD, PCB, PCT, CVM ed altri eventuali, secondo la letteratura tecnica scientifica nazionale e internazionale).
In particolare sono da applicare le disposizioni di cui al D.P.R. 10 settembre 1982, n. 962, alle lavorazioni nelle quali il cloruro di vinile monomero è prodotto, recuperato,. immagazzinato, travasato o utilizzato in qualunque maniera e/o trasformato in polimeri o copolimeri di cloruro e vinile.

ART. 167 Sicurezza nei cantieri.
In ogni lavoro di costruzione, demolizione o altro (rifacimenti, tinteggiature, ecc.) devono essere adottate tutte le necessarie

precauzioni allo scopo di garantire la sicurezza e la incolumità dei lavoratori e di tutti i cittadini.
Per quanto concerne le norme particolari per i cantieri in materia di prevenzione degli infortuni, di sicurezza, responsabilità, ecc., si fa riferimento alla legislazione in materia.

ART. 168 Recinzione.
I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni con materiali idonei ed aventi una altezza non inferiore a m. 2,00.
I restauri esterni, di qualsiasi genere, ai fabbricati insistenti su aree pubbliche od aperte al pubblico solo previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi o con analoghe misure protettive idonee ad assicurare l'incolumità e la tutela della salute della popolazione.
Le norme del presente articolo non si applicano in caso di lavori estemporanei di breve durata, inferiori alla settimana, purchè vengano adeguatamente vigilati e/o segnalati e siano messe in atto idonee misure protettive per evitare ogni possibile inconveniente.

ART. 169 Protezione dalla polvere.
I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti aree pubbliche o aperte al pubblico, potranno effettuarsi solamente con opportune protezioni dei fabbricati medesimi onde impedire la propagazione di polveri.

ART. 170 servizi igienici e approvvigionamento idrico.
Durante la costruzione e demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili), il proprietario o il costruttore dovrà assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici e di acqua potabile.
Dovranno comunque essere rispettate le norme igienico-sanitarie previste dal D.P.R. 303/1956.
La documentazione relativa agli impedimenti di cui al comma precedente dovrà essere presentata unitamente alle richieste di autorizzazione o concessione.

Demolizioni:

ART. 171 Difesa della polvere.
Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o recipienti e comunque previa bagnatura allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri. In tutti i cantieri ove si procede alla demolizione a mezzo di palle o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione dei competenti servizi della U.S.L., oltre alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti, allo scopo di evitare l'eccessiva polverosità e rumorosità.

ART. 172 Svuotamento pozzi neri.
In caso di demolizioni, i pozzi neri e pozzetti dovranno essere preventivamente vuotati e disinfettati; cosi pure le fosse settiche, gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.

ART. 173 Allontanamento materiali di risulta.
Per ogni intervento di demolizione o scavo, o altro che comporti l'allontanamento di materiali di risulta, il titolare dell'opera dovrà,

nella richiesta di autorizzazione, specificare il recapito dello stesso materiale presso i siti disposti dal Sindaco.
E' vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata, di terreni e materiali di risulta, provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie, per un tempo superiore a venti giorni.
Entro tale termine il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.
Quando però detti materiali fossero maleodoranti, dovranno essere sgomberati immediatamente.
Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite ed in ordine.

ART. 174 sistemazione aree abbandonate.
Le opere di demolizione di fabbricati o di parti di essi, di sistemazione di aree abbandonate o altro che possono determinare grave situazione igienico-sanitaria, devono in ogni caso essere precedute da adeguati interventi di derattizzazione.

ART. 175 Condizioni e salubrità del terreno.
Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito d'immondizie, di liquame o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato il sottosuolo corrispondente.
Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a adeguato drenaggio.
In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.
Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve possedere sistemi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonché sistemi di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.
E' vietata per le colmate l'uso di materiali inquinanti.

ART. 176 Intercapedini e vespai.
I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno, ma ne devono distare almeno 3 metri costruendo, ove occorra, intercapedini munite di muro di sostegno e di condutture o cunette abbassate per lo scolo delle acque filtranti.
La distanza delle finestre o porte dei locali di soggiorno non dovrà tuttavia essere minore di m. 5 dalla scarpata o dal muro di sostegno.
Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di locali cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere isolato dal suolo mediante vespaio direttamente areato, di altezza non inferiore a metri 0,50 con superfici di areazione libera non inferiore a 1/100 della superficie del vespaio stesso, uniformemente distribuite in modo che si realizzi la circolazione dell'aria.
Il piano del pavimento soprastante deve essere ad una quota maggiore di cm. 15 (minimo) dal punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente e comunque dalla superficie del marciapiede dell'edificio.
Possono essere ammesse, su conforme parere del Responsabile del Servizio n.1, soluzioni tecniche diverse che rispondano agli stessi requisiti igienici di cui al presente Regolamento.

ART. 177 Isolamento termico. Spessore dei muri.
Lo spessore dei muri esterni non deve essere inferiore a cm. 30 se costruiti in mattoni pieni di cotto, o cm. 45 se costruiti in sassi o pietre.
Chi nella costruzione dei muri esterni intenda fare uso di materiali diversi, deve allegare certificati di idoneità rilasciati da competente Istituto universitario italiano, da cui risulti una condizione di idoneità non inferiore a quella suddetta.
Condizione,pari a quella suddetta si ritiene osservata quando il coefficiente di trasmissione termica globale è uguale o inferiore a 1 kcal/h ò C.
I locali di abitazione posti sotto i tetti o lastrici solari devono avere una camera d'aria isolata di almeno cm. 15 interposta fra il soffitto e la copertura.
Potrà essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiali aventi speciali proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel comma precedente.
Nel caso di pareti perimetrali realizzate in materiale vetroso (tipo continuo in vetro) o in metalli o in altro materiale assimilabile, il coefficiente di trasmissione termica globale non dovrà essere superiore a 2 Kcal/h m C.
Nella situazione sopra descritta restano escluse da tale calcolo di coefficiente le superfici finestrate di proporzioni regolamentari riferite ad un ottavo della superficie del pavimento.
I muri esterni delle case di nuova costruzione o di recupero, ad eccezione di quelli eseguiti in pietra a vista, debbono essere
intonacati o stuccati oppure rivestiti con pietra da taglio, naturale o artificiale, o con altro materiale decorativo, idoneo a proteggere dagli agenti atmosferici.
Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali la Commissione edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, debbono comunque essere osservate le norme previste dalla L. 30/4/1976, n. 373 e relativo regolamento di applicazione (D.P.R. 28/6/1977, n. 1052 e D.M. 10/3/1977, pubblicato dalla Gazzetta Ufficiale - Supplemento n. 36 del 6/2/1978).

ART. 178 Cortili.
L'area dei cortili deve essere superiore alla quinta parte della somma delle superfici dei muri che la recingo, misurati questi in ogni caso dei pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda, e avere un'apertura minima di 10 m. verso spazi pubblici.
L'altezza massima di ciascun muro prospiciente sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la distanza tra il muro e la parete opposta.
La larghezza minima dei cortili e la lunghezza della normale minima, condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto, deve essere di m. 6.
Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità' non oltrepassi la metà del lato di esse aperto sul cortile.
Negli altri casi di profondità maggiore, le rientranze sono equiparate alle chiostrine e devono perciò, agli effetti degli ambienti e delle dimensioni, rispondere alle norme fissate per le chiostrine medesime.
Per i muri di fabbrica in arretrato, rispetto ad uno o più lati del cortile è consentita una maggiore altezza alla profondità dell'arretramento.

Nei cortili destinati ad illuminare e aerare case di civile abitazione è vietato aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che, a giudizio del servizio di igiene pubblica, possono essere causa di insalubrità o disturbare gli inquilini stessi.
Limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari i mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento, nel limite massimo di quattro stanze per ciascun piano, sempreché l'alloggio di cui fanno parte consti di non meno di tre stanze oltre l'ingresso e gli accessori.
Non è ammesso l'affacciamento sui cortili secondari di monolocali o miniappartamenti, residence o simili.
I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per la nettezza.

ART. 179 Pozzi di luce o chiostrine.
Nel risanamento dei vecchi edifici è permessa la costruzione di pozzi-luce e di chiostrine allo scopo di dare luce ed aria solo alle scale o ai servizi. ogni lato del pozzo-luce non dovrà essere inferiore a m. 4.00. I pozzi di luce e le chiostrine devono essere facilmente accessibili per la nettezza.
Nei pozzi di luce e nelle chiostrine non sono permesse rientranze nei perimetri.

ART. 180 Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici.
In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione vanno adottati specifici accorgimento tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere.
Nei sottotetti vanno resi impenetrabili, con griglie o reti, le finestre e tutte le aperture di aereazione, compresi i fratoni in cotto, sia per i tetti a coppini sia per quelli in tegole marsigliesi.
Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aereazione dei locali. le buffe, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere; le connessure dei pavimenti e delle pareti debbono essere stuccate.
Nel caso di solai o vespai con intercapedini ventilate, i fori di aerazione debbono essere sbarrati con reti a maglie fitte e, per le condotte, debbono essere usati tubi in cemento o gres a forte inclinazione o verticali.
Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aereazione forzata, le aperture debbono essere munite di reti a maglie fitte. alla sommità delle canne stesse o in posizioni facilmente accessibili per i necessari controlli.
All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non debbono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.
Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature o locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.
I cavi elettrici, telefonici, per T.V., per illuminazione pubblica debbono essere posti, di norma, in canalizzazioni stagne.
Tutti gli spazi inter-esterni (portici, androni, loggiati, ecc.) le corti, i cortili e le chiostrine debbono presentare superfici senza distacchi o crepe sia nelle pareti che nelle pavimentazioni.

ART. 181 Marciapiede.
Tutti gli edifici di nuova costruzione dovranno essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza minima pari a cm. 90, oppure si possono costruire intercapedini aereate o drenati, realizzate all'esterno dei muri perimetrali fino al di sotto del piano di calpestio. Nel caso di impossibilità a tale esecuzione sarà consentito l'uso di idonea pavimentazione.

ART. 182 Parapetti.
I parapetti delle finestre, dei balconi e delle terrazze dei nuovi fabbricati dovranno avere un'altezza minima di cm. 100 e non dovranno essere scalabili.
Per i piani IV° e superiori al IV°, l'altezza deve essere di cm. 120.
Le ringhiere delle scale dovranno avere una altezza minima, misurata al centro della pedata, di mt. 1,00.: gli interspazi fra gli elementi costituenti dovranno avere almeno una delle due dimensioni, inferiore a cm 16,00.

ART. 183 Impianto di smaltimento delle acque piovane.
I canali di gronda, le condutture verticali di scarico (o "calate") e le condutture interrate per la raccolta e lo smaltimento delle acque piovane devono essere di materiale resistente ed impermeabile, avere giunture a perfetta tenuta ed essere numero ed ampiezza sufficiente per ricevere e condurre le acque piovane fino alla pubblica fognatura bianca o, in mancanza di questa, fino alla destinazione approvata dall'ufficio tecnico.
Le coperture devono essere munite di canali di gronda lungo tutti i cornicioni, tanto verso le aree di uso pubblico quanto verso i cortili ed altri spazi scoperti.
Le condutture verticali di scarico devono applicarsi di preferenza esternamente all'edificio fino a 4,00 mt. dal suolo, nel quali tratto devono essere poste in opera entro cassette d'isolamento nella muratura, nel caso di facciate fronteggianti spazi pubblici.
Idonei pozzetti d'ispezione forniti di chiusura idraulica devono essere installati all'estremità inferiore di ogni "calata”; pozzetti d'ispezione devono essere installati nei punti delle condutture interrate in cui si verifichi un cambiamento di direzione o la confluenza con altre condutture. Un pozzetto finale d'ispezione, posto ai limiti interni della proprietà, deve precedere l'allacciamento alla pubblica fognatura.
E' vietato immettere nelle tubazioni o nei pozzetti delle acque piovane acque di rifiuto di qualsiasi altra provenienza; la confluenza delle acque piovane, con le altre acque di rifiuto, sarà consentita solo al livello del citato pozzetto d'ispezione, purchè la pubblica fognatura non sia del tipo a doppia canalizzazione separata per acque bianche ed acque luride.

ART. 184 Impianti igienici.
ogni nuovo alloggio destinato ad uso di abitazione deve essere fornito di servizi igienici (W.C., lavabo, bidet, vasca o doccia).
Tutti i locali destinati ad attività di vario genere con permanenza di persone (negozi, uffici, studi professionali, bar, altri esercizi pubblici) deve essere provvisto di almeno un gabinetto con antilatrina munita di un lavabo a suo servizio esclusivo.

Le stanze da bagno nelle unità abitative non possono avere accesso da stanze di soggiorno, da pranzo, cucine e camere da letto se non attraverso disimpegno salvo il caso di alloggio monostanza e di unità edilizie con più servizi igienici, almeno uno dei quali con accesso da disimpegno di categoria B, di cui all'art. 198.
E' in ogni caso vietato l'accesso diretto dalla cucina e dalla stanza da pranzo.
Le latrine devono avere una superficie di almeno mq. 2, lunghezza di almeno un metro ed altezza di almeno mt. 2,40. Il pavimento deve essere di materiale impermeabile liscio facilmente lavabile; le pareti rivestite di materiale impermeabile fino all'altezza di almeno mt. 2,00.
Le aperture di illuminazione e ventilazione debbono comunicare direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio e mai con ambienti di abitazione, cucine, scale e passaggi interni.
E' permesso il ricorso alla ventilazione artificiale nei casi e nelle condizioni previste dal presente regolamento, alla voce condizionamento dell'aria.
Ogni accessorio igienico (W.C., lavandino, vasca, doccia, bidet, acquaio, ecc.) deve essere di materiale resistente, impermeabile e di facile lavatura.
I vasi di latrina devono essere forniti di apparecchi per cacciata d'acqua dì portata non inferiore a litri 8, salvo l'adozione del lavaggio su velo d'acqua continuo per gli orinatoi.
Tutti i tubi di scarico dei vasi di latrina, lavabi, acquai ecc., devono essere forniti di sifone idraulico ad evitare esalazione moleste.
La camera del sifone di ciascun W.C. deve essere ventilata mediante una conduttura di aereazione diversa da quella di scarico e comunicante con una conduttura verticale di aereazione sfociante in alto sul tetto.
I vasi di latrina debbono disporre di apparecchio ventilatore del sifone sfociante in apposita conduttura sino al tetto della casa e indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

ART. 185 Impianti di smaltimento delle acque luride.
Le condutture verticali di scarico e le condutture interrate delle acque luride devono essere di materiale resistente ed impermeabile con giunture a perfetta tenuta e devono essere di numero ed ampiezza sufficiente per ricevere e convogliare le acque suddette fino alla pubblica fognatura.
Le "calate" che servono allo scarico dei W.C. e degli orinatoi devono tenersi, per quanto possibile, sempre distinte da quelle che servono allo scarico degli altri impianti igienici.
Nel caso di interventi di recupero del patrimonio edilizio esistente si potrà derogare da queste disposizioni solo quando venga accertato che non possono essere tecnicamente risolte; la soluzione ai problemi dell'igienicità del collegamento tra tubi di scarico delle acque provenienti dai cessi con quelli delle altre acque reflue, deve essere allora garantita, ponendo in opera soluzioni alternative dotate di adeguati impianti di sifone, pozzetti anti-odore, ecc.
Le "calate" delle acque di rifiuto devono, di norma, venire poste in opera entro cassette di isolamento nella muratura, essere prolungate in alto sopra la copertura dell'edificio ed avere l'estremità superiore provvista di mitra o cappello di ventilazione e di reticella contro gli insetti.
Le condutture interrate delle acque luride devono essere provviste di pozzetti d'ispezione nei punti in cui si verifica un cambiamento di direzione o di livello o la confluenza di più condutture.

Nelle località servite da pubblica fognatura priva d'impianto depurativo terminale, le "calate" delle acque "nere" devono collegarsi in basso direttamente o mediante un breve tubo di raccordo alla prima camera d'una fossa settica pluricamerale; le "calate" delle altre acque di scarico devono immettersi in idonei pozzetti d'ispezione a sifone, i quali devono, a loro volta, collegarsi mediante condutture interrate alla seconda camera della fossa settica; le condutture interrate, che convogliano gli affluenti delle fosse settiche, devono collegarsi entro i limiti interni della proprietà privata; la confluenza delle acque luride con quelle piovane sarà consentita, di norma, solo a livello del citato pozzetto finale, purchè la pubblica fognatura non sia del tipo a doppia canalizzazione, separata per acque piovane ed acque luride.
Nelle località sprovviste di pubblica fognatura tutte le "calate" delle acque luride devono terminare in basso in sifoni a chiusura idraulica, muniti di bocchetto d'ispezione o in pozzetti interruttori a chiusura idraulica ispezionabili; tali sifoni o pozzetti devono collegarsi mediante condutture interrate ad un impianto di depurazione; la confluenza delle acque piovane e della acque luride sarà consentita solo a valle dell'impianto di depurazione; la destinazione finale delle acque luride depurate, come di quelle piovane, dovrà essere approvata dall'U.O. di Igiene pubblica e dall'Ufficio tecnico comunale, secondo quanto previsto dalla L.R. 5 del 23.1.1986.
Nelle località servite da pubblica fognatura fornita d'impianto depurativo terminale le "calate" delle acque luride verranno collegate alla pubblica fognatura secondo le istruzioni che saranno di volta in volta impartite dall'ufficio competente dell'U.S.L. e dall'Ufficio tecnico comunale, sulla base dell'apposito regolamento comunale.
Nel caso di scarichi di insediamenti civili recapitanti sul suolo o in acque superficiali, devono essere inseriti due pozzetti, di cui uno a monte del sistema depurativo ed uno a valle, per la verifica dei limiti imposti dalla L.R. 5/86.

ART. 186 obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale.
Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo che il servizio pubblico competente giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune.
Nei quartieri o borgate ove l'Amministrazione comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, tutti gli edifici debbono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari, in conformità alle norme previste nel regolamento comunale delle fognature.

ART. 187 Acque di scarico provenienti da insediamenti civili.
Gli scarichi provenienti da insediamenti civili debbono rispettare quanto previsto dalla L.R. 5/86, salvo diverse disposizioni emanate a livello regionale.

ART. 188 Dimensionamento e caratteristiche delle fosse settiche e degli impianti di depurazione delle acque luride.
Le fosse settiche e gli impianti di depurazione devono essere dimensionati in proporzione al numero degli abitanti equivalenti serviti.
Corrisponde ad un abitante equivalente:
- un abitante in edifici di civile abitazione corrisponde a mc. 100 di volume residenziale;
- un posto letto in edifici alberghieri, case di riposo e simili;
- tre posti mensa in ristoranti e trattorie;

- un posto letto in attrezzature ospedaliere;
- cinque dipendenti in edifici destinati ad uffici, esercizi commerciali, industrie o laboratori che non producano acque reflue di lavorazione;
- cinque posti alunno in edifici scolastici o istituti di educazione diurna;

Ogni fossa settica deve possedere i seguenti requisiti:
- essere a tre o più camere, per la chiarificazione di acque nere e di altre reflue;
- avere una capacità utile complessiva minima di mc. 0,50 per abitante equivalente; nelle fosse a più compartimenti, la capacità complessiva deve essere ripartita seguendo il criterio di assegnazione alla prima camera, destinata prevalentemente alla decantazione ed alla digestione fanghi, un volume doppio di quello di ciascuna camera successiva;
- presentare un'altezza del liquido mai inferiore a mt. 1,50;
- avere i dispositivi per l'afflusso e l'efflusso dei liquami, cosi come quelli per la comunicazione di una camera all'altra, realizzati a "T", ad “H” o ad “U” rovesciato, in gres, o altro materiale molto resistente, di diametro non inferiore a cm. lo, opportunamente prolungati così da pescare per almeno cm. 40 al di sotto del livello del liquido;
- avere le pareti ed il fondo dello spessore di almeno cm. 20 costruiti in mattoni pieni e malta cementizia, oppure in calcestruzzo armato ed intonacati a cemento ed avere la copertura costituita da solette in cemento armato e doppi chiusini in cemento armato; sono utilizzabili manufatti prefabbricati in cemento armato compresso, previa installazione di pietra e rinfianchi in calcestruzzo dello spessore minimo di cm. 15;
- essere posta ad almeno 1 metro di distanza dalle fondazioni di abitazioni o edifici in genere;
- essere localizzata su materiale impermeabile.

Le fosse settiche, prima di venire utilizzate, devono essere completamente riempite d'acqua; nel corso del sopralluogo per il rilascio dell 'autorizzazione d'abitabilità o agibilità verrà verificato il rispetto della presente prescrizione.
E' consentito l'utilizzo di fosse tipo IMHOFF con le seguenti dimensioni indicative:

nr.utenti	diametro interno in cm	altezza in cm
6 - 8	100	165
10 - 12	125	170
12 - 15	150	170
15 - 25	162	170
25 - 35	200	170
35 - 50	200	220
60	220	270

Le fosse settiche e quelle IMHOFF saranno impermeabilizzate sul fondo e non saranno messe in comunicazione con le falde sottostanti; inoltre disteranno almeno 1 metro dai muri di fondazione. Le acque chiarificate dovranno essere convogliate nella fognatura comunale o allontanate in pozzo a dispersione o per subirrigazione.

ART. 189 Approvvigionamento di acqua potabile.
Ogni tipo di alloggio deve essere provvisto di acqua potabile, distribuita proporzionalmente al numero dei locali abitabili.

La conduttura di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

ART. 190 Erogazione dell'acqua - Rete di distribuzione.
L'erogazione dell'acqua mediante conduttura a rete deve avvenire in modo diretto senza l'utilizzo di serbatoi di carico aperti.
Sono ammessi serbatoi chiusi di alimentazione parziale serviti da motopompe (autoclavi) negli edifici nei quali la pressione di regime dell'acquedotto non è sufficiente ad erogare acqua a tutti i piani: in tal caso è vietata l'aspirazione diretta dalla rete pubblica.
Detti strumenti devono essere opportunamente manutenzionati e disinfettati periodicamente.
Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interessate, fatto salvi i casi in cui non vi sarà altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne potranno essere approvate su parere del Servizio di Igiene pubblica della U.S.L.
La rete di distribuzione dell'acqua deve essere:
- di idoneo materiale e posata in opera in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti;
- separata e protetta rispetto alle fognature e comunque posta a quota superiore di almeno i metro.
- E' proibito ai proprietari dei locali adibiti ad abitazione, o chi per essi, privare detti locali dell'erogazione di acqua potabile.

ART. 191 cassoni acqua potabile.
Nel caso in cui vengano utilizzati cassoni per deposito dell'acqua potabile essi devono:
- osservare le norme del vigenti in materia;
- essere muniti di coperchio per evitare l'ingresso di materiale estraneo;
- essere muniti di valvola di non ritorno;
- essere muniti di valvola di sfiato.

ART. 192 Requisiti di fruibilità a persone fisicamente impedite.
Applicazione della legge n.13 del 9.1.1989.
In tutti gli edifici pubblici a carattere collettivo e sociale si applicano le norme di cui al D.P.R. n. 384/78 in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.
Gli edifici pubblici di cui sopra comprendono tutte le costruzioni o parte di esse aventi destinazione a servizi di interesse generale e ad attività di carattere amministrativo culturale, giudiziario, economico, sanitario ancorché gestiti da privati.
si intendono compresi fra esse le attività commerciali, gli esercizi di ospitalità e le abitazioni collettive nonchè i locali per pubblici spettacoli e attività accessibili al pubblico e di dimensioni minime di 500 mq. di superficie complessiva lorda comprese le pertinenze.
Le norme di cui sopra si applicano per i nuovi edifici e per quelli già esistenti nel caso fossero sottoposte a ristrutturazione o a cambio di destinazione.

ART. 193 Estensione della normativa.
Al fine di rendere gli ambienti accessibili e fruibili da parte di persone fisicamente impedite si dovranno osservare le norme dell'articolo seguente per tutti gli edifici ed impianti di nuova costruzione sia pubblici che privati a qualsiasi uso destinati e con sole esenzioni per:

- le costruzioni destinate alla residenza unifamiliare o a gruppi di non più di quattro alloggi;
- le costruzioni e gli impianti destinati a usi misti o produttivi che abbiano ad assolvere a esigenze particolari e contrastanti strettamente connesse con la funzionalità;
- gli interventi sull'esistente per i quali sia documentata l'impossibilità di adeguamento alle presenti norme.

ART. 194 Regolamentazione generale.
Negli spazi e nelle costruzioni, di cui al precedente articolo devono essere assicurati:
- l'accesso a tutti i locali e servizi (e ai mezzi di sollevamento meccanico delle persone quando trattati di costruzioni multipiani e tali mezzi non raggiungono il piano terra), attraverso rampe indipendenti o abbinate alle scale, di larghezza non inferiore a mt. 1,20 e di lunghezza non superiore a mt. 9; di pendenza contenuta entro l'8% convenientemente protette, attrezzate e pavimentate con materiale antisdrucciolevole;
- per gli edifici di almeno 3 piani (compreso piano terra) la disponibilità di ascensore, dotato di meccanismo di autolivellamento di dimensione interna minima di 1,50 x 1,30 mt., con l'apertura posta sul lato più corto e porte a battenti o a scorrimento laterale, aventi larghezza non inferiore a mt. 0,90;
- la disponibilità di scale munite di corrimano su entrambi i lati, almeno su un lato non interrotto neppure in corrispondenza dei pianerottoli; di pianerottoli o piani di distribuzione anche per il solo ascensore, con profondità di almeno mt. 2,00; di gradini con alzata non superiore a cm. 17 e pedata non inferiore a cm. 30;
- la percorribilità dell'unità immobiliare mediante portoncino di ingresso, porte interne e disimpegni con corridoi e varchi di passaggio non inferiori rispettivamente a mt. 1,25 e mt. 0,80;
- la fruibilità di bagni, cucine e cabine di cottura, attrezzabili in modo da consentire il movimento di rotazione di 3600 di carrozzine e la sosta di queste ultime senza che sia impedita la praticabilità delle dotazioni essenziali.

ART. 195 Dichiarazione di alloggio antigienico (art. 7 punto 4/b D.P.R. n. 1935/72).
L'alloggio è da ritenersi antigienico quando si presenta privo dei requisiti previsti al punto 11b-411 dell'art.9 della Legge Regionale 14 dicembre 1983 n.78; quando presenta tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione; quando presenta requisiti di aeroilluminazìone naturale gravemente insufficienti o presenta altre cause di insalubrità.
La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Responsabile del Servizio di Igiene pubblica, o suo delegato, previo accertamento tecnico e rilasciata ai fini dì preferenza per l'assegnazione di alloggi di edilizia residenziale pubblica.
Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento.

ART. 196 Dichiarazione di alloggio inabitabile.
Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta del Responsabile del servizio di Igiene pubblica, o suo delegato, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene.

Tra i motivi che determinano la situazione di inabitabilità si segnalano:
- le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
- insufficienti requisiti di superfici e di altezza;
- mancanza di aeroilluminazione;
- mancanza di disponibilità di servizi igienici e acqua potabile.

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI

ART. 197 Campo di applicazione.
Le norme seguenti si applicano per tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazione d'uso. Interventi edilizi su fabbricati esistenti possono essere ammessi anche in deroga alle norme previste dal regolamento quando ne risultano, a parere del Servizio di Igiene pubblica, un evidente miglioramento igienico.

ART. 198 classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata.
Sono locali di abitazione privata quelli in cui si svolge la vita, la presenza o l'attività domestica dei cittadini:
A.1 soggiorni, pranzo, cucine, camere da letto in edifici di abitazione privata;
A.2 uffici, studi, sale di lettura ambulatori.

Sono classificati come locali accessori quelli nei quali la permanenza delle persone è limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni: B.1 servizi igienici e bagni negli edifici di abitazione individuale e collettiva, negli alberghi, nelle pensioni, negli stabilimenti balneari;
B.2 a) scale che collegano più di due piani;
b) corridoi e disimpegni comunicanti quando superano i mq. 12 di superficie o mt. 8 di lunghezza;
c) magazzini e depositi in genere;
d) garages di solo posteggio;
e) salette di macchinari che necessitano solo di avviamento o di scarsa sorveglianza;
f) lavanderie private, stenditori e legnaie;
B.3 a) disimpegni inferiori a mq. 10;
b) ripostigli, magazzini, armadi a muro e simili inferiori a mq. 5;
c) vani scala colleganti solo due piani;
d) salette macchine con funzionamento automatico, salve le particolari norme degli Enti preposti alla sorveglianza di impianti e gestione.
I locali di abitazione privata non espressamente elencati vengono classificati per analogia a criterio dell'Amministrazione su parere del Servizio di Igiene pubblica e della Commissione edilizia.
Dimensioni e caratteristiche dei locali di abitazione.
ART. 199 Altezze.
L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione è fissata in mt. 2,70 riducibili a mt. 2,40 per i corridoi, i disimpegni, i bagni, i gabinetti ed i ripostigli. Per i locali sottotetto a copertura inclinata, adibiti ad abitazione, l'altezza media deve essere di mt. 2,70 con minimo di gronda di mt. 2,20; i bagni, i disimpegni, i gabinetti e i ripostigli devono avere l'altezza media di mt. 2,10 con minimo di gronda di mt. 1,20.
Nelle zone al di sopra dei mille metri s.l.m., può essere ammessa, una riduzione dell'altezza minima sino a mt. 2,40 per gli spazi di abitazione e di mt. 2,20 per gli spazi accessori.
In caso di locali sottotetto l'altezza media deve essere di mt. 2,40 e l'altezza minima non deve essere inferiore a mt. 2,00.
Gli eventuali spazi di altezza inferiore ai minimi, devono essere chiusi mediante opere murarie o arredi fissi e ne potrà essere consentito l'uso esclusivamente come ripostiglio o spazio di servizio.

ART. 200 Superfici.
Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14, per i primi 4 abitanti e di mq. 10 per ciascuno dei successivi.
I vani Ai e A2 debbono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona e di mq. 14, se per due persone.
Il lato minore non può essere inferiore a mt. 2,5.
I locali Al e A2 devono essere provvisti di finestra apribile all'esterno.
Ferma restando l'altezza minima interna di mt. 2,70, l'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie, comprensiva dei servizi igienici non inferiore a mq. 28 e non inferiore a mq. 38 se per due persone. Oltre alla porta d'ingresso l'appartamento monostanza deve essere sempre provvisto di una finestra apribile all'esterno.
I locali accessori di categoria B1 non possono avere accesso da locali di categoria A, se non attraverso disimpegno, salvo il caso di unità edilizia con più servizi igienici, almeno uno dei quali con accesso da disimpegno di categoria B.
Ogni appartamento o monolocale ad uso abitazione deve comprendere un locale di almeno 9 mq. di superficie o uno spazio adibito a cucina. In alloggi di superficie netta inferiore a mq. 100, sono consentite cucine di dimensioni inferiori, purché abbiano accesso diretto da locali di soggiorno di superficie di almeno mq. 14.
La superficie di tali cucine non deve essere inferiore a mq. 5,40 con fenestratura non inferiore a mq. 1.
Sono consentite inoltre cucine in nicchia prive di finestra, se ampiamente aperte su altro locale regolarmente della superficie di almeno 14 mq., purché la superficie non sia inferiore a mq. 5,40 e la nicchia sia dotata, oltre che di canna fumaria, di canna di aspirazione indipendente di almeno 200 cmq. di sezione libera.
Nel caso di cucina in nicchia, la illuminazione e la ventilazione naturali dovranno essere commisurate alla somma delle superficie del locale abitabile e della cucina in nicchia.
Tutte le cucine e le zone di cottura devono avere il pavimento ed almeno la parete ove sono le apparecchiature per un'altezza minima di mt. 2,00 rivestiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile.

ART. 201 Illuminazione:

ART. 202 Aeroilluminazione naturale.
Tutti gli spazi degli alloggi di cui all'art. 198 Al e A2 e le stanze da bagno, devono avere una adeguata superficie finestrata ed apribile, atta ad assicurare l'illuminazione e l'areazione naturale.
Si potrà derogare da tale norma per i vani latrina, per le stanze da bagno e per i ripostigli; in tal caso dovrà essere assicurata una canna di ventilazione atta ad assicurare i ricambi d'aria previsti all'art. 213.

ART. 203 Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta.
La superficie finestrata, dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurna non inferiore allo 0,018, misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale ed un'altezza di mt. 0,90 dal pavimento.
Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie finestrata verticale utile non sia inferiore al 12,5% (1/8) della superficie del pavimento dello spazio abitativo utile.

Tale norma vale solo per i locali la cui profondità non superi di 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento e quando non esistano ostacoli, come precisato nei successivi artt..

ART. 204 Superficie illuminante utile.
Per superficie illuminante utile che deve essere riportata in tabella sul progetto, si intende la superficie totale dell'apertura finestrata detratta la eventuale quota inferiore fino ad un'altezza di cm. 80 e la quota superiore eventualmente coperta da sporgenze, aggetti, velette (balconi, copertura, ecc.) calcolata per un'altezza p=L/2 (ove p=protezione della sporgenza sulla parete sulla parete e L=lunghezza della sporgenza dall'estremo alla parete in perpendicolare).
La porzione di parete finestrata che si verrà a trovare nella porzione "p" sarà considerata utile per 1/3 agli effetti illuminanti.

ART. 205 Calcolo della superficie illuminante in presenza di ostacoli.
Nel caso del circondario dell'edificio da costruire, ristrutturare. ampliare (in questi ultimi casi tenendo però conto di quanto previsto dagli strumenti urbanistici vigenti nel territorio) esistano o siano in fase di realizzazione o di progetto, nel raggio di 30 metri dalla finestra, ostacoli alla diffusione che occupino un angolo di 450 dell'angolo piatto orizzontale, costruito sul baricentro della finestra (figura 1), e un angolo di 300 di ogni angolo retto verticale costruito sul baricentro della finestra (figura 2), l'indice di superficie finestrata di cui ai precedenti articoli deve essere proporzionalmente aumentato fino a raggiungere il 25% (1/4) per = 600 e =900.

ART. 206 Calcolo della superficie illuminante per i locali di profondità maggiore di 2,5 volte l'altezza della finestra.
Per gli spazi di cui all'art. 203 ultimo comma potrà essere ammessa profondità maggiore a condizione che sia incrementata proporzionalmente la superficie utile finestrata fino ad un massimo del 25% (1/4) di quella del pavimento per una profondità massima di 3,5 volte l'altezza del voltino del pavimento.

ART. 207 Requisiti delle finestre.
Le superfici finestrate o comunque trasparenti delle pareti perimetrali o delle coperture degli spazi di cui all'articolo 198 Al e A2 devono essere dotate di dispositivi che consentano il loro oscuramento parziale o totale.
Al fine del perseguimento dei requisiti di temperatura, condizionamento e isolamento acustico, di regola i serramenti devono essere dotati di doppia vetratura o di altri accorgimenti tecnici, che consentano il raggiungimento di uguali risultati.
Resta inteso che tutte le superfici finestrate devono esser comunque accessibili, alle pulizie, anche per la parte esterna.

ART. 208 Illuminazione artificiale.
ogni spazio di abitazione, di servizio o accessorio deve essere munito di impianto elettrico stabile atto ad assicurare l'illuminazione artificiale tale da garantire un normale comfort visivo per le operazioni che vi si svolgono.

ART. 209 Illuminazione notturna ed esterna.

Gli accessi, le rampe eterne, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.
I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile.

Ventilazione e aerazione:

ART. 210 Dichiarazione di responsabilità.
Il responsabile dei lavori ed il costruttore, con proprio atto impegnativo dovranno prima del rilascio dell'autorizzazione all'uso di ogni costruzione, nuova o ampliata o ristrutturata, dichiarare la propria responsabilità di aver rispettato, in materia di ventilazione e aerazione dei locali, tutte le norme di buona tecnica, legislative e regolamentari vigenti.

ART. 211 Normativa integrativa.
oltre le norme generali (UNI-CIG di cui alla Legge 6 dicembre 1971, n. 1083 e D.M. del 7 giugno 1973 e ogni successiva modifica ed integrazione) in particolare si dovrà assicurare anche il rispetto delle successive norme del presente capitolo che sottolineano ed integrano gli aspetti più rilevanti, sotto il profilo igienico-sanitario, della normativa vigente.

ART. 212 superficie apribile e ricambi minimi d'aria.
Gli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acque, prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione non possano costituire rischio per il benessere e la salute delle persone ovvero per la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.

ART. 213 Stanze da bagno e W.C.: superficie apribile minima per il ricambio d'aria, ventilazione forzata.
La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile all'esterno, della misura non inferiore a mq. 0,60 per il ricambio dell'aria.
Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.

ART. 214 corridoi, disimpegni, ecc.: superficie minima apribile per il ricambio d'aria, ventilazione forzata.
Nei corridoi e nei disimpegni, che abbiano lunghezza superiore a mt. 10 o superficie non inferiore a mq. 20, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro) deve essere assicurata una aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni o alternativamente una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.
Negli altri casi gli spazi di servizio che non abbiano idonea fenestratura dovranno essere serviti da idonea canna di ventilazione atta ad assicurare il ricambio d'aria necessario in relazione all'uso cui lo spazio è destinato.

ART. 215 Definizione di canne di ventilazione.

Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'estrazione di aria negli ambienti. Dette canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale.

ART. 216 Installazione di apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali.
Nei locali degli alloggi ove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, ecc., deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione.
L'afflusso di aria dovrà avvenire mediante apertura sull'esterno con sezione libera totale di almeno 6 CM 2 per ogni 1.000 Kcal/h con un minimo di 100 cm .

ART. 217 Divieti di installazione apparecchi a gas.
Nelle stanze da bagno e in ogni altro locale ove non vi sia aerazione naturale continua è proibita l'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera.

ART. 218 Installazione apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto.
Fermo restando il rispetto delle norme di cui al D.M. 24 novembre 1984 (G.U. - s.o. n. 12 del 15 gennaio 1985), la corretta progettazione e realizzazione dell'impianto nonché l'installazione di accessori e apparecchi utilizzatori secondo le regole della buona tecnica definite dalle norme UNI-CIG di cui alla Legge 6 dicembre 1971, n. 1083 e D.M. 7 giugno 1973 deve essere attestata con una dichiarazione rilasciata dal personale qualificato che esegue i lavori di messa in opera e provvede al collaudo successivo.
La manutenzione degli impianti di cui al precedente comma deve essere eseguita da personale specializzato.

ART. 219 Installazione apparecchi a gas: collegamenti mobili.
I collegamenti tra apparecchi mobili e gli impianti f issi devono essere realizzasti con tubi flessibili mobili che abbiano marcato sulla superficie esterna, in maniera chiara e indelebile, ad intervallo non maggiore di cm. 40 il nome o la sigla della ditta fabbricante ed il riferimento alla tabella UNI-CIG. La legatura di sicurezza tra i tubi flessibili e il portagomma deve essere realizzata con fascette che:
- richiedano l'uso di un attrezzo (sia pure un cacciavite) per operare sia la messa in opera sia l'allentamento. E' pertanto vietato l'impiego di viti e alette che consentono l'applicazione e l'allentamento manuale
- abbiano larghezza sufficiente e una conformazione adatta per non tagliare il tubo, correttamente sul raccordo portagomma anche se stretto a fondo sullo stesso.

ART. 220 Apparecchi a gas: targhe e istruzioni.
Ciascun apparecchio deve portare in posizione visibile, anche dopo l'installazione, una targa non asportabile in cui siano indicati in caratteri indelebili e in lingua italiana: a) nome del costruttore e/o marca depositata; b) dati sull'avvenuto collaudo; c) la designazione commerciale con la quale l'apparecchio è presentato al collaudo dal costruttore; d) il tipo di combustibile utilizzato e nel caso di alimentazione a gas, la pressione minima di esercizio; e) la portata termica nominale e la potenza dell'apparecchio in Kcal/h.
L'apparecchio deve essere corredato da un libretto di istruzioni in lingua italiana, per il suo uso e manutenzione; in particolare devono

essere dettagliate le manovre di accensione e quelle relative alla pulizia e alla manutenzione.

ART. 221 Definizione di canna fumaria.
si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da focolari.

ART. 222 Definizione di canna di esalazione.
Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumane. Le canne di esalazione sono per requisiti costruttivi, per il calcolo delle sezioni, nella tipologia costruttiva e nella messa in opera assimilabili alle canne fumarie.

ART. 223 Allontanamento dei prodotti della combustione.
Tutti i focolai siano essi alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere collegati a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito fumaiolo. Negli impianti a gas le distanze da rispettare per lo scarico e l'aspirazione di apparecchi a tiraggio naturale, forzato, bilanciato, sono quelle previste dal 1 'aggiornamento delle norme UNI 7129 - ott. 72, punto 3.5 - 3.6 di cui al DM 28.2.86; negli impianti di riscaldamento alimentati a gas di rete le disposizioni riguardanti la evacuazione dei prodotti* della combustione, sono modificate nel senso che sono ammissibili scarichi laterali e quindi anche senza canne ascendenti, purché questi non rechino danno alle persone dei piani sovrastanti.

ART. 224 Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura.
Gli odori, vapori o fumi prodotti da apparecchi di cottura, devono essere captati e allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione.
Sono vietati altri accorgimenti tecnici (autofiltranti, ecc.) che non prevedono l'allontanamento all'esterno di tali prodotti.

ART. 225 Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe.
I collegamenti alle canne fumarie degli apparecchi a combustione o delle cappe devono rispondere ai seguenti requisiti
- avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;
- avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore di 3 volte il diametro della bocca d'ingresso;
- avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%;
- non avere cambiamenti di direzione con angoli minori di 120%;
- essere facilmente montabili;
- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

ART. 226 Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti.
E’vietato l'utilizzo di aspiratori meccanici quando nel locale siano installati più apparecchi a combustione o vi siano aperture di condotti secondari di canne collettive non sigillate.
E' vietata l'installazione di aspiratori meccanici nei condotti secondari delle canne collettive.

L'eventuale utilizzo di aspiratori meccanici verso l'esterno (ventola) può essere consentito solo quando vi sia la comprovata impossibilità di installare una idonea cappa collegata ad una canna di esalazione.

ART. 227 Limitazione del tiraggio.
E' proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi a combustione situati nei locali soggiorno o da letto a meno della messa in opera di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da istituti pubblici e/o di altri enti o professionisti di riconosciuta competenza.
Saranno ritenute accettabili altre soluzioni tecniche che soddisfino, in modo analogo alle soluzioni precedentemente indicate, il requisito di limitare all'origine gli inconvenienti igienico
sanitari dovuti alla diffusione di vapori, esalazioni, odori.

ART. 228 Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento.
Il dimensionamento (diametro o sezioni interne) delle canne fumarie o di esalazione è calcolato tenendo conto della loro altezza e delle portate termiche complessive massime collegate.

ART. 229 Caratteristiche delle canne.
Le canne devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica di buona conducibilità termica e coibentata all'esterno.
Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da renderne facile la periodica pulizia; le canne fumarie, a questo scopo devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.

ART. 230 messa in opera.
Le canne devono essere collocate entro altri condotti di materiale analogo o anche di cemento con intercapedine in comunicazione con l'aria esterna solo nella parte superiore per evitare il raffreddamento della canna stessa.

ART. 231 canne fumarie singole: caratteristiche.
Le canne fumarie singole devono ricevere lo scarico da un solo apparecchio di utilizzazione. La tubazione di collegamento non deve sporgere all'interno della canna fumaria onde evitare l'ostruzione anche parziale della stessa, ma arrestarsi prima della faccia interna di questa.
L'immissione deve avvenire ad una altezza di almeno 50 cm. dalla base della canna.

ART. 232 Canne fumarie collettive: caratteristiche.
Le canne fumarie collettive, a meno che non siano servite da impianto di aspirazione meccanica a funzionamento continuo alla sommità, possono ricevere solo scarichi simili:
- o solo prodotti combusti provenienti da impianti per riscaldamento alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo prodotti combusti provenienti da impianti per scalda acqua alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura.

Le canne fumarie collettive sono costituite da un condotto principale nel quale immettono condotti secondari di altezza uguale ad un piano con

angolo di immissione non minore di 1450. Nel caso di utenze all'ultimo piano queste vengono convogliate direttamente nell'orifizio del camino.
Ogni condotto secondario deve ricevere lo scarico di un solo apparecchio di utilizzazione.
Le canne fumarie collettive possono servire al massimo nove piani. Se lo stabile ha più di nove piani, la canna fumaria collettiva che serve i primi otto piani, deve proseguire fino al relativo comignolo senza ricevere altri scarichi di apparecchi situati ai piani superiori; questi devono essere serviti da una seconda canna collettiva che partirà dal nono piano e che dovrà immettere in un secondo comignolo.

ART. 233 comignoli: tipi.
I comignoli devono essere di tipo aspiratore statico ed aperti sui 4 lati.

ART. 234 Comignoli: altezze ed ubicazioni.
Tutte le bocche dei camini, fatte salve le disposizioni di cui al punto 3.6.15 dell'art. 6 del D.P.R. n. 1391 del 22 dicembre 1970, devono risultare più alte di almeno mt. 1 al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 mt.

ART. 235 spessore dei muri esterni.
Fatto salvo quanto previsto dalla Legge 373/76, i muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato, in relazione ai materiali di costruzione impiegati, per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti meteorici.
Tale condizione si ritiene osservata quando il coefficiente di trasmissione termica globale è uguale o inferiore a i Kcal/h/m /CO: condizioni idoneamente certificate.
I muri esterni degli edifici di nuova costruzione o riadattati devono essere intonacati, stuccati o adeguatamente protetti.
Nel caso di pareti perimetrali realizzate in materiale vetroso (tipo continuo in vetro), o in metallo, o in altro materiale assimilabile, il coefficiente di trasmissione termica globale non deve essere superiore a 2 Kcal/h/m 2/Co.
Nella situazione sopra descritta restano escluse da tale calcolo di coefficiente le superfici finestrate di proporzioni regolamentari riferite ad un ottavo della superficie dei pavimento.

ART. 236 Impianto di riscaldamento.
Gli spazi adibiti ad abitazione e quelli accessori devono essere serviti da idonei impianti di riscaldamento di regola del tipo centralizzato con radiatori omogeneamente distribuiti in relazione all'uso dei singoli locali.
L'impianto di riscaldamento comunque deve garantire la possibilità di ottenere anche nei mesi invernali e più freddi, una temperatura dell'area interna pari a 180C (per un minino esterno di – 7°C).
Nei servizi si deve poter raggiungere la temperatura minima di 20OC. Si deve poter ottenere la temperatura di cui sopra in modo omogeneo, misurandola ad almeno mt. 1,20 di distanza dalla fonte di calore.
Le differenze di temperatura all'interno di ciascun locale a mt. 1,20 dalle aperture e dalla fonte di calore non deve essere superiore a - 1,5°C. dalla temperatura media misurata alla stessa altezza.
Gli impianti termici, in base alla potenzialità, debbono ottemperare alle disposizioni vigenti.

ART. 237 umidità - condensa.
L'uso di intonaci impermeabili, esteso a tutte le pareti interne degli spazi abitativi è ammesso solo se il locale è munito di mezzi di ventilazione sussidiaria. Requisito fondamentale delle pareti dei locali di abitazione è che sia realizzata una sufficiente permeabilità delle pareti stesse in modo che nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbono presentare tracce di condensazione e/o di umidità.
Le superfici impermeabili delle pareti interne, nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbono presentare tracce di condensazione dopo 1/2 ore dalla chiusura di eventuali fonti di umidità (quali cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, ecc.).

ART. 238 Condizionamento: caratteristiche degli impianti.
Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:
a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona/ora, nei locali di uso privato e a 30 mc/persona/ora nei locali di uso pubblico. I valori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purchè l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;
b) temperatura di 20 - 10C con U.R. di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra 25-27°C con U.R. di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non superiore a 7°C;
c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e se del caso disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore a 50 micron e non vi sia possibilità di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;
d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di mt. 2,00.
Sono fatte salve diverse disposizioni dell'autorità sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, ecc.
Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque dì un'altezza di almeno mt. 3,00 dal suolo se si trovano all'interno dei cortili e ad almeno mt. 6,00 se su spazi pubblici.
La distanza da camini o altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.

ART. 239 Impianto elettrico.
Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizioni o norme particolari in relazione alla destinazione d'uso, deve essere realizzato in modo da corrispondere alle prescrizioni delle norme CEI (Commissione Elettrotecnica Italiana) documentato da apposita dichiarazione in carta legale, redatta da tecnico qualificato iscritto all'albo.
Negli edifici sociali soggetti alle disposizioni del D.P.R. 384/1978 gli apparecchi di comando, gli interruttori, i campanelli di allarme manovrabili da parte della generalità del pubblico debbono essere posti ad una altezza massima di mt. 0,80 dal pavimento ed avere le

caratteristiche definite dal citato D.P.R., relativo all'eliminazione delle barriere architettoniche.

ART. 240 Installazione di bombole di gas liquefatti.
Nelle nuove costruzioni residenziali che non siano servite da gasdotto, debbono essere previste all'esterno dell'edificio nicchie per la installazione di bombole di gas dal peso superiore ai 25 Kg.. Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso.
La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetto di arresto manuale, posto in posizione facilmente accessibile, e protetta, nell'attraversamento delle murature, da guaina metallica.
Comunque debbono essere osservate le norme vigenti prescritte dai VV.FF.

ART. 241 Impianto di ascensore.
Gli impianti di ascensore e di montacarichi debbono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione degli incendi, nonchè nel rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni.
Le dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici, dovranno comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme di prevenzione infortuni, sia la possibilità di realizzare una cabina di dimensioni non inferiore a mt. 1,50 di lunghezza e mt. 1,30 di larghezza.
La porta della cabina deve avere larghezza non inferiore a mt. 0,90; sul ripiano di fermata anteriormente alla porta della cabina, deve esservi uno spazio libero di non meno di mt. 2,00 di profondità.

ART. 242 Scale.
Le scale collegano più di due piani (compreso il piano terreno) debbono essere arieggiate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano e di superficie libera non inferiore a mq. i.
Eccezionalmente potrà essere consentita la illuminazione dall'alto con lucernaio, la cui apertura di ventilazione sia pari a mq. 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.
Soppalchi. seminterrati, sotterranei, sottotetti, scale:

ART. 243 Soppalchi, superficie ed altezza.
La superficie dei soppalchi sarà relazionata alla superficie dei locali ed all'altezza delle parti sia inferiori che superiori.
L'altezza netta fra pavimento finito e soffitto finito, sia per la parte sottostante che per la parte soprastante, non potrà essere inferiore a mt. 2,10; in tal caso la superficie del soppalco non supererà 1/3 della superficie del locale.
Qualora l'altezza come sopra definita, sia per il locale sottostante che per il locale soprastante, sia almeno di mt. 2,30 la superficie del soppalco potrà raggiungere 1/2 della superficie del locale.

ART. 244 Aeroilluminazione dei soppalchi.
Entrambe le partì, soprastante e sottostante, devono essere totalmente aperte e quella superiore munita di balaustra non inferiore a mt. 1,00 di altezza.
Il vano principale e i vani secondari cosi ricavati devono risultare regolamentari per quanto riguarda la superficie aeroilluminante; debbono

inoltre essere assicurate tutte le caratteristiche ed i requisiti di cui al capitolo lo ad eccezione dell'altezza. Resta inteso, in ogni caso, che le solette del soppalco non devono limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate.

ART. 245 Seminterrati e sotterranei: definizioni.
Si intende per seminterrato quel locale che per parte della sua altezza si trova sotto il piano del marciapiede del fabbricato; per sotterraneo quel locale che si trova completamente sotto il piano del marciapiede del fabbricato.
Sia i locali seminterrati che sotterranei non possono essere destinati ad abitazione.

ART. 246 Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei.
I locali di cui all'articolo precedente possono essere destinati ad usi che comportino permanenza di persone quali servizi igienici, magazzini di vendita, uffici, mense, esercizi pubblici, ambulatori, laboratori artigianali (fatte salve le particolari normative vigenti per le specifiche destinazioni) quando abbiano i seguenti requisiti:
a) altezza e superficie minima utile secondo gli indici previsti per le specifiche destinazioni;
b) dispositivi tecnici tali da assicurare sia lateralmente che interiormente una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici: detti requisiti sono da ritenersi soddisfatti quando i locali abbiano vespaio di mt. 0,50 di altezza, pavimento unito ed impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del terreno, resistenza termica pari o maggiore a 1 Kcal/mq/°C sia per pavimenti che per le pareti, indici di fonoisolamento di cui all'allegato Regolamento per la rumorosità;
c) adeguate condizioni di aeroilluminazione diretta come previsto nel capitolo 10; alternativamente, qualora sia tecnicamente impossibile, condizionamento ambientale che assicuri i requisiti di cui all'articolo successivo ed illuminazione artificiale che assicuri i limiti previsti per le specifiche destinazioni d'uso;
d) scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti;
e) idonee canne di ventilazione sfocianti oltre il tetto;
f) le condutture eventualmente presenti devono essere adeguatamente isolate e protette;
g) in relazione alle specifiche destinazioni ottenere le previste autorizzazioni in materia di sicurezza, prevenzione, igiene del lavoro, ecc.

ART. 247 Autorizzazione all'uso a scopo lavorativo dei locali seminterrati e sotterranei.
L'uso a scopo lavorativo degli ambienti di cui ai precedenti articoli deve essere, ai sensi dell'art. 8 del D.P.R. 303/56 autorizzato dall'U.S.L. sentito il parere del Responsabile del Servizio competente.
ART. 248 Locali a piano terreno.
Tutti i locali destinati ad abitazione a piano terreno devono essere più elevati dal suolo circostante almeno cm. 20.
Devono inoltre essere provvisti di sotterranei e, in mancanza di essi, di vespaio di spessore di cm. 50 tra il terreno battuto e il pavimento, oppure di solaio sovrastante camere d'aria di altezza non inferiore a cm. 20 e le bocchette di aspirazione non devono essere inferiori a 1/100 della superficie del vespaio.

Tali vespai devono essere riempiti di ghiaia, scorie o materiali simili e di aperture di ventilazione protette in modo da evitare la penetrazione di insetti, topi ed altri animali.
ART. 249 Sottotetti: isolamento e licenza d'uso.
I locali di abitazione posti sotto i tetti o terrazze devono avere una camera d'aria di almeno cm. 30 interposta tra il soffitto e la copertura.
Può essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiale avente speciali proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel presente comma.
In quest'ultimo caso il coefficiente di cui sopra non deve superare le 0,5 Kcal/h/mq/°C.
I vani sottotetto o parti di esso che abbiano i requisiti di abitabilità previsti dal capitolo 10 possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione principale, accessori e di servizio; in tal caso dovranno essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati in fase di concessione.
ART. 250 Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aeroilluminazione.
Le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra, devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di adeguata superficie e comunque non inferiore a mq. i per ogni piano.
Potrà essere consentita la illuminazione dall'alto a mezzo di lucernaio la cui apertura deve essere pari a mq. 0,40 per piano servito.
Gli eventuali infissi devono essere comodamente e agevolmente apribili allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione. I vetri che costituiscono pareti nel vano scala, devono essere adeguatamente protetti o di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.
Nei vani scala è fatto assoluto divieto di realizzare l'apertura di finestre per l'aerazione dei locali contigui.
Sono escluse dalla regolamentazione di cui al presente articolo e successivi le scale di sicurezza per le quali si applicano le vigenti norme specifiche.

ART. 251 Caratteristiche dei materiali delle scale di uso collettivo.
Le pareti dei vani scala, devono essere realizzate con materiale lavabile e impermeabile.
Stesse caratteristiche devono avere il gradino - alzata pedata e pianerottoli - nonchè il parapetto o la balaustra completi di corrimano.

ART. 252 Sicurezza delle scale di uso comune.
Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano ad una altezza non inferiore a mt. 0,90.
E' vietata l'apertura delle porte in adiacenza al gradino della rampa e comunque la distanza fra i punti più vicino fra il primo gradino e la soglia del vano porta non potrà essere inferiore a mt. 0,90.

ART. 253 Larghezza delle scale.
La larghezza della rampa e dei pianerottoli deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti, comunque non deve essere inferiore a mt. 1,20 riducibili a mt. 1 ove vi sia servizio di ascensore.

Nei casi di scale interne che collegano locai di abitazioni, o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc., può essere consentita una larghezza di rampa inferiore a mt. 1,20 ma non minore di mt. 0,90.

ART. 254 Dimensioni delle scale di uso comune.
I gradini delle scale devono avere le seguenti misure.
- alzata minima 16 cm., massima cm. 18; l'altezza massima della alzata è consentita solo per casi particolari e comunque solo per progetti di ristrutturazione;
- pedata di larghezza tale che la somma di essa con due alzate sia di cm. 63.
Per il collegamento di più alloggi le scale devono essere interrotte almeno ogni 10 alzate con idonei pianerottoli che per le nuove costruzioni non devono essere inferiori a mt. 1,20 x mt. 1,20 salvo quanto disposto al successivo articolo.

ART. 255 Scale a chiocciola.
Per gli edifici di nuova costruzione ove sia prevista la realizzazione di scala a chiocciola per il collegamento di due o più piani, tra diversi alloggi o comunque ad uso comune, questa dovrà avere una pedata di profondità minima di cm. 25 escluse eventuali sovrapposizioni, per la larghezza di almeno mt. i per ogni gradino; l'alzata deve osservare gli indici di altezza indicati all'articolo precedente.
Le scale a chiocciola che collegano locali di uno stesso alloggio o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc., devono avere un'apertura minima non inferiore a mt. 1,20.

ART. 256 Chiusura delle scale di uso comune.
Nelle nuove costruzioni la scala di accesso all'alloggio, se unica, deve essere coperta; dovrà inoltre essere chiusa su ogni lato fermo restando quanto previsto all'art. 250 qualora sia l'unico collegamento per alloggi situati su più di due piani.

ART. 257 Rifiuti domestici.
Le norme del presente capitolo valgono in caso di assenza di Regolamento Comunale apposito previsto dal D.P.R. 915.182.

ART.258 Obbligo al conferimento.
E' vietato conservare nell'interno degli spazi sia di abitazione che di servizio che accessori, anche se in adatto contenitore, i rifiuti solidi putrescibili e comunque interni, per un termine superiore alle ore 24, salvo speciali deroghe da concedersi dal Sindaco su parere del Responsabile del Servizio n. 1.
Le immondizie domestiche ed in genere gli ordinari rifiuti dei fabbricati, comunque raccolti all'interno delle abitazioni, delle scale, dei corridoi, dei locali e degli annessi recintati, devono essere, a cura degli abitanti, raccolti in appositi contenitori (sacchetti) a ciò destinati senza alcuna dispersione e conferiti tempestivamente ai luoghi di raccolta all'uopo predisposti.

ART. 259 Depositi e raccoglitori.
ove non siano adottati altri sistemi di raccolta con cassonetti pubblici, i fabbricati devono disporre di un deposito atto a contenere i recipienti (sacchetti) delle immondizie. Tali depositi potranno essere costituiti da appositi locali immondezzaio o da cassoni raccoglitori.

Dovranno essere dimensionati per poter contenere almeno i rifiuti di 3 giorni, calcolati in base al numero massimo di utenti previsti nell'edificio per lt. 1,5 per abitante die come indice minimo.
Detti depositi devono essere sempre agevolmente accessibili dall'esterno, raggiungibili sia da scale e ascensori, sia dalla strada dai mezzi di raccolta del servizio pubblico.

ART. 260 Caratteristiche del locale immondezzaio.
In ogni caso, fermo restando che tali depositi devono raccogliere rifiuti domestici già chiusi negli appositi sacchetti, essi dovranno assicurare le caratteristiche seguenti:
1) avere superficie adeguata;
2) altezza minima interna di mt. 2 e una porta metallica e tenuta di dimensioni 0,90 x 1,80;
3) avere pavimento e pareti con raccordi arrotondati e costituiti da materiale liscio, facilmente lavabile e impermeabile;
4) essere ubicati ad una distanza minima dai locali di abitazione di mt. 10, muniti di dispositivi idonei ad assicurare la dispersione dell'aria viziata; potranno essere ammessi nel corpo del fabbricato qualora abbiano apposita canna di esalazione sfociante oltre il tetto;
5) devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio, e di scarichi regolamentari e sifonati dell'acqua di lavaggio;
6) dovranno essere assicurate idonee misure di prevenzione e di difesa antimurina e antinsetti;
7)in detti depositi potranno essere previsti separati contenitori per la raccolta ed il recupero di materiali riciclabili (carta, vetro, metalli, ecc.).

ART. 261 Caratteristiche cassoni raccoglitori.
I cassoni raccoglitori devono avere le seguenti caratteristiche.
- essere costruiti in materiale resistente, avere superficie liscia di facile pulizia, con raccordi interni arrotondati;
- avere dimensioni idonee, essere facilmente accessibili ed usabili da tutti gli utenti con particolare riguardo alle persone svantaggiate o fisicamente impedite;
- avere dispositivi di apertura e di aerazione tali da assicurare una efficace difesa antimurina e antinsetti ed una agevole pulizia, nonchè regolare lavaggio e periodiche disinfezioni;
- essere ubicati su aree preferibilmente coperte, con platea impermeabile, servita di lancia per lavaggio e distanti il massimo possibile dai locali abitati. Tali aree potranno anche essere su pubblica via purchè appositamente predisposta e attrezzata;
- ricevere solo rifiuti domestici chiusi negli appositi sacchetti contenitori;
- essere predisposti per il caricamento automatico; se mobili, dotati di idoneo impianto frenante manovrabile dai soli addetti; muniti di segnalazione catarifrangente se ubicati in spazi accessibili al traffico.

ART. 262 Canne di caduta.
Le canne di caduta sono di regola vietate.
Possono essere ammesse in nuovi fabbricati su motivata preventiva richiesta dell'interessato e ove già esistono solo nel rispetto delle seguenti condizioni:
a) essere esterne ai singoli appartamenti;

b) assicurare il convogliamento dei rifiuti nei contenitori con accorgimenti idonei ad impedire la dispersione nel locale di deposito;
c) essere in numero di almeno una per ogni 500 mq. di superficie servita; tuttavia se la canna ha un dispositivo terminale con possibilità di alimentare due contenitori, una canna potrà servire 1.000 mq. di superficie.

ART. 263 Rifiuti di facile deperibilità.
I titolari di stabilimenti di produzione o lavorazione di sostanze alimentari nelle sedi proprie ed i titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i dirigenti di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si consumino o si vendano generi alimentari che diano rifiuti suscettibili di rapida putrescibilità (ristoranti, trattorie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori stabiliti dall'Autorità comunale, e distinti da quelli assegnati al fabbricato nel quale hanno sede. Il servizio pubblico deve provvedere all'allontanamento di questi rifiuti quotidianamente.
E' ammesso nel rispetto delle norme precedenti l'uso di tali rifiuti quale mangime per animali fatte salve le competenze veterinarie. A richiesta dell'interessato e previo parere del Responsabile del Servizio n. 1, in relazione alle modalità di trattamento finale depurativo degli scarichi fognari, i rifiuti di cui al presente articolo previa triturazione potranno essere ammessi in fognatura comunale nel rispetto delle norme di cui alla Legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 264 Deroga.
Il Sindaco, sentito il Responsabile del Servizio n. 1, si riserva, in presenza di situazioni tecniche o dispositivi diversi da quelli indicati, di giudicare la loro conformità ai requisiti esposti negli articoli precedenti, ed ha la facoltà di chiedere a chi propone tali soluzioni la documentazione tecnica ed i chiarimenti necessari per esprimere un eventuale parere favorevole.

ART. 265 Rifiuti non domestici.
Per i rifiuti provenienti da edifici per attività produttive e depositi si richiama il D.P.R. 915/82.
case rurali, pertinenze e stalle:

ART. 266 Definizione e norme generali.
Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione, al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista di necessari servizi a quest'ultima inerenti.
Le costruzioni rurali, per la parte adibita ad abitazione, sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.
Nella costruzione di case rurali devono essere attuati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare convenientemente la parte residente da quella aziendale.
Negli edifici di nuova costruzione i locali di ricovero per animali devono essere collocati in edifici a sè stanti, separati dai locali di abitazione.
Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunque comunicare con i locali di abitazione e non devono avere aperture sulla

stessa facciata ove esistono le finestre delle abitazioni a distanza inferiore a mt. 3 in linea orizzontale.
Non è comunque consentito destinare ad uso alloggi i locali soprastanti i ricoveri per animali.
I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori avventizi devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti del presente Regolamento per le abitazioni civili.

ART. 267 Locali per lavorazioni e deposito.
I locali adibiti, in ambito rurale, ad operazioni o manipolazioni agricole, nel caso di nuova costruzione, devono essere ubicati in un corpo di fabbrica separato da quello ad uso abitazione.
Per i locali esistenti deve essere accertato che il tipo di lavorazione effettuato non alteri le caratteristiche di abitabilità :
In tale caso devono essere attuati provvedimenti tali da garantire l'abitabilità dei locali.
I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento di cotto o di gettata, difesi dalla pioggia ed impermeabili.
Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori ed insetti.
E' vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate anticrittogamici, insetticidi, erbicidi ed altri presidi.

ART. 268 Dotazione di acqua potabile.
ogni abitazione deve essere dotata di acqua corrente sicuramente potabile.
Nei casi in cui non è disponibile acqua condotta, l'approvvigionamento idrico deve essere assicurato da acqua di pozzo che deve essere, a cura del proprietario, sottoposta a periodici accertamenti chimici e batteriologici, con impianto di sollevamento a motore e condotte a pressione.
I pozzi devono essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento.
Nei casi in cui non è possibile la costruzione, si può ricorrere all'uso delle cisterne che devono essere costruite a regola d'arte ed essere dotate degli accorgimenti tecnici atti ad escludere le acque di prima pioggia.

ART. 269 scarichi.
I cortili, le aie, gli orti, i giardini, anche se già esistenti, annessi alle case rurali, devono essere provvisti di scolo sufficiente in modo da evitare impaludamenti in prossimità della casa. In ogni casa rurale, anche già esistente, si deve provvedere al regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle vicinanze della casa medesima.
Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine ed in genere tutti i serbatoi di raccolta di liquami decadenti dalle attività devono essere realizzati con materiale impermeabile a doppia tenuta e rispettare le norme previste in questo Regolamento e nelle norme regionali in materia.

ART. 270 Rifiuti solidi.
Per quanto riguarda i rifiuti solidi deve essere rispettato quanto previsto dal D.P.R. 915/82.

ART. 271 Ricoveri per animali: procedure.
La costruzione di ricoveri per animali è soggetta ad approvazione da parte del Sindaco che la concede sentito il parere dei servizi competenti.

L'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione dei Sindaco che la rilascia previo accertamento favorevole dei Responsabili dei Servizi n. i e Veterinaria secondo le rispettive competenze.
L'autorizzazione deve indicare la specie o le speci di animali nonchè il numero dei capi svezzati che possono essere ricoverati. Qualora trattasi di:
- allevamenti di suini annessi a caseifici o ad altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari;
- allevamenti di carattere industriale o commerciale che utilizzano rifiuti alimentari di qualsiasi provenienza;
- canili gestiti da privati o da enti a scopo di ricovero, di commercio o di addestramento;
- allevamento industriale di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserva di caccia, detta autorizzazione è subordinata al nullaosta previsto all'art. 24 del Regolamento di polizia veterinaria approvato con D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320 rilasciato dai servizi della U.S.L. competenti per territorio.

ART. 272 Caratteristiche generali dei ricoveri.
I ricoveri per gli animali, fermo restando l'obbligo del rispetto di quanto previsto dall'art. 54 del D.P.R. 303/56, devono essere sufficientemente aerati e illuminati, approvvigionati di acqua potabile, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di idonee protezioni contro gli insetti e i roditori, devono essere agevolmente pulibili, lavabili e disinfestabili. I ricoveri devono avere cubatura interna di almeno me. 15 per capo grosso o equivalente di capo grosso, e di almeno me. 2 per volatili e piccoli mammiferi allevati. Per quanto riguarda le vacche lattifere si fa riferimento al R.D. 9 maggio 1929 n. 994.
I recinti all'aperto devono essere dislocati lontano dalle abitazioni e quando non abbiano pavimento impermeabile devono essere sistemati in modo da evitare il ristagno dei liquami.
Tutte le stalle, le porcilaie ed altri locali adibiti al ricovero di bestiame devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio.
Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superfici finestrate apribili, per almeno 2/3, per l'illuminazione e l'aerazione del locale, pari a 1/10 della superficie del pavimento se laterale e a 1/14 se dalla copertura.

ART. 273 Stalle per bovini, equini ed ovini.
Le stalle per bovini, equini ed ovini devono avere pavimentazione impermeabile, dotata di idonei scoli. L'altezza minima netta in gronda deve essere di almeno mt. 3,00.
Le stalle adibite a più di due capi di bovini ed equini e di 10 capi ovini e caprini,.devono essere dotate di concimaia ai sensi dell'art. 23 del R.D. 27/7/1934, n01265 ed avere tutte le protezioni necessarie alla prevenzione degli infortuni.
Le caratteristiche delle concimaie sono indicate dall'art. 87 del presente Regolamento e comunque devono avere platee impermeabili a perfetta tenuta e inclinazione verso un canaletto di scolo facente capo

a sua volta ad un pozzo nero a tenuta per la raccolta del liquame. Le concimaie devono avere un muro di contenimento del letame con altezza di almeno mt. 1,20 esteso su tre lati e devono essere provviste di coperture impermeabili (teloni o tettoie) per evitare il dilavamento eccessivo del contenuto a causa delle piogge. Devono essere ubicate il più lontano possibile (non meno di mt. 25) dai locali di abitazione, dalle strade e dalle
condutture di acqua potabile. Le stalle per vacche lattifere devono essere dotate di appositi
locali per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal R.D. 9.4.1929, n0994, deve essere attiguo alla stalla, avere pavimenti in materiale impermeabile che consenta lo scolo delle acque all'esterno, pareti rivestite in materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad una altezza di mt.2,20 finestra apribile all'esterno e reti antimosche, impianto di acqua corrente potabile fredda e calda per il lavaggio dei recipienti, spogliatoio, lavandino e doccia per gli operatori addetti. E' vietata la costruzione delle stalle sotto i locali adibiti a civile abitazione, non è ammessa la nuova costruzione e/o l'ampliamento delle stalle in zone classificate non agricole dagli
strumenti urbanistici comunali. Per quelle esistenti in zone
classificate non agricole, non è ammesso l'aumento del numero dei capi, nè la costruzione della concimaia ed il letame deve essere
allontanato con mezzi idonei ad evitare lo spandimento di esso sulla pubblica via, ogni 24 ore; in particolare nella stagione estiva il trasporto del letame deve avvenire prima delle ore 6,00 e dopo le ore 20,00. Per le stalle bovine, equine ed ovine è ammesso il loro mantenimento per ulteriori cinque anni dall'entrata
in vigore del presente Regolamento, entro questo termine esse dovranno inderogabilmente essere allontanate o dismesse.

ART. 274 Porcili.
I porcili a carattere familiare devono essere realizzati in muratura, ad una distanza minima di 20 dalle abitazioni e dalle strade e devono avere aperture sufficienti per il rinnovamento dell'aria. Devono inoltre avere mangiatoie e pavimenti ben connessi e di materia impermeabile. Il pavimento deve essere inclinato per facilitare lo scolo delle urine in pozzetti a tenuta. Sono ammessi solo in zone classificate agricole dai Regolamenti urbanistici comunali.

ART. 275 Pollai e conigliaie. I
I pollai e le conigliaie devono essere mantenuti puliti, in modo tale da evitare dispersione o sollevamento di materiale diverso.
Se tenuti in spazi chiusi, tali spazi devono essere ben aerati. Ove . possibile, deve essere collocata una platea di cemento negli spazi utilizzati dagli animali per l'alimentazione e il ricovero notturno.
Devono essere ubicati al di fuori delle aree urbanizzate, in zone classificate agricole dai Regolamenti urbanistici comunali e comunque a distanza non inferiore a mt. 20 dalle abitazioni e dalle strade.

ART. 276 Abbeveratoi, vasche per il lavaggio.
Gli eventuali abbeveratoi, vasche per il lavaggio e il rinfrescamento degli ortaggi, vasche per il bucato devono essere a sufficiente distanza e a valle dei pozzi e devono essere alimentate con acqua potabile. Sono vietate le bocche di riempimento sommerse; devono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere e a

convogliare le acque usate o di supero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di mt. 50 dai pozzi per essere disperse sul fondo in modo da evitare impaludamenti o ristagni.

Edifici adibiti ad attività lavorative.

ART. 277 Campo di applicazione
Sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capitolo tutti gli edifici di cui all'Art. 160. Per quanto non espressamente specificato, si rinvia alle vigenti norme riguardanti l'Igiene e la Sicurezza del lavoro.

ART. 278 Classificazione dei locali.
I locali di cui al precedente art. 277 sono cosi classificati:

Categoria Cl
- Laboratori e locali adibiti ed attività lavorativa.

Categoria C2
- Uffici
- Spogliatoi
- Ambulatorio aziendale/camera di medicazione
- Refettorio
- Archivi

Categoria C3
- Latrine
- Docce
- Disimpegni
- Ripostigli (intesi come locali utilizzati come deposi,o di materiali inerti e movimentati a mano e aventi una superficie non superiore a mq. 8).

Caratteristiche strutturali dei fabbricati e dei locali adibiti ad attività lavorative:

ART.279 Altezza dei locali.
Per i locali di Categoria Ci l'altezza minima assoluta è di mt. 3 ad esclusione dei locali destinati ad attività commerciali per i quali è ammessa una altezza minima assoluta di mt.2,70.
(1)Quando necessità particolari o situazioni di fatto preesistenti lo richiedono,possono essere consentite altezze minime inferiori a quelle sopra indicate, in conformità con l'art.6 del D.P.R. 19 marzo 1936 n°303 e previo parere dell'Ufficiale sanitario e del servizio di prevenzione Igiene e sicurezza nei locali di lavoro dell'U.S.L.
(1) Secondo Comma aggiunto con deliB. del C.C.n°72 del 27.11.92

ART. 280 Superficie dei locali
Fatte salve motivate esigenze/o specifiche prescrizioni dei S.P.I.S.L.L. la superficie minima dei locali di Categoria C1 deve essere la seguente.

- Laboratori, mq. 10 x addetto.
Per i locali di categoria C2 la superficie minima deve essere.
- Uffici: mq. 6 x addetto con una S.U. minimo di mq. 12;
- Spogliatoi: mq. 1,2 x addetto con una S.U. minima di mq. 6;
- Ambulatorio aziendale camera di medicazione: S.U. minima di mq. 12.;

- Refettorio: mq. 2 x utilizzatore previsto con una S.U. minima di mq. 12;
- Archivi magazzini e depositi: secondo necessità.

Per i locali di Categoria C3 devono essere rispettate le seguenti S.U. minime:
- latrine mq. 1;
- docce mq. 1.

ART. 281 Locali interrati e seminterrati.

E' vietato adibire a luoghi di lavoro locali chiusi interrati e seminterrati.
Quando ricorrono particolari esigenze tecniche può essere derogato da quanto sopra con esplicita autorizzazione del Servizio 2 d'intesa,con il Servizio n. 1
Nell'ambito della deroga dovranno essere previsti specifici presidi tecnici integrativi per aerazione e illuminazione.
Dovranno soddisfare inoltre i seguenti parametri:
- vespaio ventilato sotto il perimetro di altezza minima di 0,50
- quota massima piena della fognatura di scarico o falda freatica al di sotto del piano di posa del vespaio
- pavimento e superficie unita e impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo.

Non è ammessa deroga per lavorazioni o depositi con pericolo di esplosione e/o incendio, con sviluppo di emanazioni nocive o sviluppo di elevate temperature.

ART. 282 Uscite.

Le uscite dai locali di lavoro devono essere realizzate in conformità alle misure di sicurezza previste dagli artt. 13 e 14 del D.P.R. 547/55.
Nei locali soggetti a prevenzione incendi (D.P.R. 577/82) le porte di sicurezza devono essere sempre in numero superiore a i e in posizione contrapposta; in ogni caso deve essere assicurato quanto previsto dall'art. 34 lettera d) del D.P.R. 547/55. Ove sia richiesto dalla normativa vigente, rispetto al quantitativo e al tipo di sostanze e alle caratteristiche delle lavorazioni, deve essere prodotto esplicito parere preventivo del Comando dei vigili del Fuoco.

ART. 283 Soppalchi.

I soppalchi, cioè i dimezzamenti dei piani, non sono considerati come piani distinti.
Sono ammessi soltanto:
- se costruiti in ferro o in muratura;
- se, tali da garantire nella parte sottostante e sovrastante, quando adibiti a luoghi di lavoro, la rispondenza delle caratteristiche previste per gli ambienti di lavoro del presente regolamento.

I soppalchi dovranno inoltre essere conformi per i parapetti e protezioni verso il vuoto e per le scale, accessi e uscite a quanto previsto dagli artt. 26, 27, 16, 17, 13, 14 del D.P.R. 547/55 e dagli artt. 282 e 284 del presente regolamento.
Sui soppalchi dovranno essere esposti, in punti ben 2 visibili, cartelli riportanti il carico massimo ammissibile (Kg/m) non superabile desunto dalla relazione di calcolo strutturale a firma di un tecnico abilitato.
La distribuzione dei carichi dovrà avvenire in modo razionale e sempre nel rispetto della stabilità.

In genere per i soppalchi destinati solamente a deposito senza presenza fissa di lavoratori, valgono tutte le condizioni su esposte ad eccezione di quelle previste al 20 comma del presente articolo.

ART. 284 Scale e parapetti.
Le scale fisse a gradini, destinate al normale transito negli ambienti di lavoro, devono essere realizzate in conformità all'art. 16 del D.P.R. 547/55 e i relativi parapetti all'art. 26 dello stesso D.P.R.
La pavimentazione delle scale deve essere antisdrucciolevole. Sono vietate le scale'a chiocciola ad esclusione di quelle utilizzate per l'accesso agli Uffici.

ART. 285 Barriere architettoniche.
Devono osservare le presenti norme, volte ad eliminare gli impedimenti fisici comunemente definite "barriere architettoniche" che siano di ostacolo alla attività dei minorati:
- i privati datori di lavoro
- le amministrazioni
- le aziende ed enti pubblici che abbiano alle loro dipendenze un invalido o che, fatte salve le eccezioni di legge, siano obbligati alla assunzione di invalidi in quanto aventi alle loro dipendenze più di 35 addetti tra operai ed impiegati in attuazione della Legge n. 482/68 (disciplina generale delle assunzioni obbligatorie presso le pubbliche amministrazioni e le aziende private).

Gli interventi sulle strutture esterne degli edifici nonché sulla struttura edilizia devono rispettare il disposto del D.P.R. 384/78.

ART. 286 Dotazione dei servizi igienico-assistenziali.
Tutti i luoghi di lavoro di cui all'art. 277 devono essere dotati dei seguenti servizi:
- latrine;
- lavandini;
- spogliatoi;
- ambulatorio/camera di medicazione (vale quanto disposto all'art. 30 del D.P.R. 303/56);
- refettorio (per le attività che occupano più di 5 addetti);
- docce (fatte salve eventuali prescrizioni o deroghe, le docce sono obbligatorie per le attività industriali, artigianali e agricole).

ART. 287 Numero e caratteristiche dei servizi.
- latrine: almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti.
  Dovranno essere tamponate a tutta altezza e dotate di antilatrina con lavandino.
  Va assicurata la ventilazione dotando il locale di finestra completamente apribile comunicante con l'esterno di almeno mq. 0,60.
  Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.
  Le latrine dovranno essere collocate in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato.
- lavandini: almeno uno ogni 5 lavoratori (o frazione di 5) contemporaneamente presenti.

- docce: almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti.

Devono comunicare con gli spogliatoi.

Devono essere corredate di apposito spazio antidoccia utile per il deposito degli indumenti.

L'areazione naturale deve essere garantita con finestre apribili comunicanti con l'esterno di superfici pari ad 1/8 della S.U. delle docce o attraverso aperture comunicanti con gli spogliatoi.

- spogliatoi: la superficie per garantire illuminazione e ventilazione naturali deve essere pari ad almeno 118 della S.U. dello spogliatoio.

Ove non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati è ammessa l'illuminazione artificiale e un ricambio continuo all'aria pari a 3 volumi/ora.

Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali a doppio scomparto.

Le latrine, le docce e gli spogliatoi devono essere separati per sesso.

- ambulatorio aziendale - camera di medicazione:

devono essere rispettati i parametri riguardanti illuminazione e ventilazione naturali previsti per i locali di categoria C1 di cui ai due successivi articoli.

- refettorio: devono essere rispettati i parametri della illuminazione e ventilazione naturale previsti per i locali di categoria Ci di cui ai successivi articoli.

Inoltre dovrà essere opportunamente ubicato in modo da evitare contagio dagli inquinanti eventualmente presenti nei locali di lavoro.

ART. 288 Isolamento termico, riscaldamento, aerazione.

Nell'ambito di quanto stabilito dalla normativa vigente sulle direttive per il contenimento dei consumi energetici relativi alla termoventilazione e climatizzazione degli edifici, per i locali di cui all'art. 278 del presente regolamento è necessario assicurare le condizioni di cui alle lettere successive.

a) isolamento termico delle pareti disperdenti, coperture e pavimenti.

Nei locali di Categoria C1 l'isolamento termico delle pareti disperdenti e delle coperture deve essere realizzato con l'impiego di materiali che garantiscano una trasmittenza K 1 Kcal/h m2 °C.

I coefficienti di trasmittenza dei materiali usati dovranno essere desunti dalle norme UNI FA 161.

Per i locali di categoria C2 e C3 vale quanto disposto dalla L. 373/76 e successive integrazioni.

b) Riscaldamento.

I locali di categoria C1, fatte salve particolari esigenze connesse alle tecniche di lavorazione o alla loro pericolosità, valutabili di volta in volta, devono essere adeguatamente riscaldati, assicurando il benessere termico in relazione all'attività svolta e, comunque, una temperatura minima dell'ambiente di 160 C.

Nei locali di categoria C2 e C3 vale quanto disposto dalla L. 373/76 e successive integrazioni e comunque va assicurata una temperatura minima dell'ambiente di 180 C.

c) Aerazione naturale.

Tutti i locali appartenenti alle categorie Cl e C2 (ad esclusione degli archivi) devono essere dotati di superfici finestrate pari ad almeno 1/8 della S.U. del locale.

Almeno il 50% della superficie finestrata deve essere a parete e deve avere la soglia non superiore alla metà dell'altezza della parete netta.
Di norma le aperture devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne e comunque la disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior risultato; allo scopo è opportuno prevedere superfici apribili contrapposte.

d) Aereazione artificiale.
L'impianto di condizionamento e/o di aerazione artificiale non deve essere sostitutivo delle aperture finestrate.
I ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.
L'impianto di aerazione artificiale non può essere utilizzato per la rimozione degli inquinamenti dovuti alle lavorazioni in sostituzione dell'aspirazione localizzata.
L'aria di rinnovo deve essere prelevata da zona non inquinata.
L'impianto di termoventilazione e climatizzazione deve essere realizzato in modo da evitare sulle postazioni di lavoro una velocità dell'aria superiore a 0,30 metri/secondo.

ART. 289 Illuminazione naturale.
I locali appartenenti alle categorie C1 e C2 ad esclusione degli archivi, devono essere illuminati con luce naturale.
Dovrà essere assicurata una superficie di illuminazione naturale pari a 1/8 della superficie del pavimento se laterale; ad 1/10 se a livello della copertura con tetti preferibilmente tipo schede o lanterna.
Dovrà inoltre essere assicurata una superficie di aereazione naturale apribile con comandi ad altezza d'uomo, comprensiva degli ingressi, non inferiore ad 1/12 della superficie del pavimento.
La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior risultato; allo scopo è opportuno prevedere superfici apribili contrapposte, aperture a vasistas, posizionamento in corrispondenza dei prevedibili punti di produzione e di attività lavorativa con svolgimento di calore.

ART. 290 Deroghe.
Per quanto si riferisce agli artt. 280, 286, 287, 288 del presente regolamento, quando ricorrono particolari esigenze tecniche e siano adottate idonee soluzioni tecnologiche, può essere derogato a quanto previsto, a seguito di esplicito parere dei servizi competenti.

ART. 291 Illuminazione artificiale.
L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei allo svolgimento. dello specifico compito visivo. Nelle postazioni di lavoro ove sia necessaria una illuminazione localizzata il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/5.
Devono essere assicurati i seguenti valori minimi di illuminamento sul posto di lavoro:

Impegno e compito visivo	Lux
Minimo	200
Medio	300
Fine	1.000
Finissimo	1.500

Difesa degli agenti nocivi:

ART. 292 Inquinamenti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, vapori).
Tutti gli inquinanti aerei devono essere efficacemente captati nelle immediate vicinanze del punto in cui si originano e in modo tale da evitare l'esposizione degli addetti e la diffusione nell'ambiente circostante.
Pertanto la velocità di cattura, la geometria e la posizione delle cappe devono essere rapportate alle caratteristiche fisiche, chimiche e tossicologiche degli inquinanti.

ART. 293 Rumore. Le lavorazioni rumorose vanno effettuate in ambienti separati.
Le macchine e i componenti degli impianti rumorosi, anche se ausiliari alla produzione, devono essere opportunamente insonorizzati.
L'installazione di elementi fonoisolanti e fonoassorbenti non deve contrastare con le esigenze di illuminazione naturale, artificiale e di ricambio dell'aria.
I materiali fonoisolanti e fonoassorbenti non devono disperdere fibre dannose nell'ambiente e non devono produrre fumi e gas tossici in caso di incendio.

ART. 294 vibrazioni.
In presenza di attrezzature in grado di causare vibrazioni (es. presse, magli,, vibrierie, macchine rotanti ...) tutti i basamenti devono essere costruiti su supporti antivibranti e, nel caso di impianti di maggiore impegno, senza punti di contatto con il resto della pavimentazione e con le strutture portanti dell'edificio.
In ogni caso, l'isolamento delle vibrazioni deve riguardare anche le specifiche postazioni di lavoro.

ART. 295 Alte temperature.
In presenza di sorgenti di calore radiante devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento del posto di lavoro.

ART. 296 Sistemazione dell'area esterna.
L'area attorno all'edificio dovrà essere opportunamente sistemata, dovrà essere realizzato lungo tutto il perimetro dell'edificio un marciapiede impermeabile di larghezza minima di cm. 70: se nell'area si prevedono depositi di materiali il terreno dovrà essere opportunamente sistemato e impermeabilizzato qualora il materiale depositato possa rilasciare sostanze inquinanti: dovranno essere inoltre previsti e realizzati, nel rispetto delle norme previste dalla Legge 319/76 e dalle LL.RR. in materia, idonei impianti per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio.

ART. 297 Pavimentazione.
Il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno degli opifici, il piano di calpestio deve essere più alto di almeno cm. 15 rispetto al piano di campagna circostante ogni ingresso. Sotto il pavimento, qualora non esista cantina, sarà realizzato idoneo vespaio, regolarmente aerato, di altezza non inferiore a cm. 0,50.
Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale impermeabile resistente, in superficie unita, raccordata alle pareti con

spigoli arrotondati, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.

ART. 298 Trasporti interni.
Negli ambienti di lavoro non devono essere previsti sistemi di trasporto interno che utilizzino motori a scoppio. Può essere prevista un'area per le operazioni di carico-scarico di automezzi a condizione che siano stati predisposti adeguati sistemi di aspirazione ed allontanamento dei gas di scarico dei motori.

ART. 299 Mense: caratteristiche.
Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambiente di lavoro, per le caratteristiche delle mense e refettori che devono essere previsti laddove sia presumibile una presenza di almeno 30 addetti durante l'intervallo per la refezione, si fa rimando alla normativa prevista per gli ambienti ove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande.
Nella sala da pranzo deve comunque essere assicurato uno spazio di mq. 1 per persona.

ART. 300 Divieto di installazione distributori alimenti e bevande.
Nell'ambiente di lavoro ove avvengano lavorazioni con emissioni di polveri e gas vapori o che risultano particolarmente insudicianti, non sono ammessi distributori automatici di alimenti e bevande che devono essere confinanti in appositi locali o box adeguatamente attrezzati.

GLI EDIFICI AD USO SCOLASTICO

SCUOLE ELEMENTARI

ART. 301 Ubicazione
L'ubicazione e la scelta dell'area devono essere subordinate a condizioni ottimali di idoneità ambientale in senso lato, sia nei riflessi della salubrità del suolo e dell'aria, sia nei riflessi del «non disturbo » all'attività didattica. Pertanto l'area deve rispondere ai seguenti requisiti:

1) essere lontana da depositi di materie putrescibili, da acque stagnanti, da strade polverose o di grande traffico, da industrie rumorose o esalanti sostanze nocive, da cimiteri, da stazioni ferroviarie, da mercati, e comunque da tutto ciò che può essere di nocumento e di disturbo;
2) avere a disposizione una sufficiente quantità di area libera da utilizzare per attività all'aperto;
3) avere accesso comodo e ampio e consentire l'arretramento dell'edificio rispetto al filo stradale;
4) non essere non essere costituita da terreno franoso o umido.

La quantità di area totale da avere a disposizione, calcolandovi quella propria dell'edificio, quella delle aree scoperte per le attività ricreative e quella delle eventuali aree verdi attorno al fabbricato, oltre alla zona libera di arretramento dal filo stradale, deve raggiungere un minimo imposto dalla vigente legislazione.
In media si può calcolare una disponibilità totale di area do mq. 500 per aula corrispondenti a 20 mq. per alunno. L'area coperta da edifici non deve comunque essere superiore alla terza parte dell'area e vanno previsti parcheggi con una superficie disponibile pari ad almeno 1 mc. di costruzione.
La struttura scolastica non deve presentare barriere architettoniche, onde permetterne liberamente la fruizione da parte di alunni con minorazioni fisiche.

ART. 302 Ambienti scolastici
Gli ambienti da prevedersi nella scuola elementare sono:
1) gli spazi per le attività didattiche;

2) gli spazi per le attività collettive, comprensive della mensa e relativi servizi;

3) gli spazi per le attività complementari;

4) gli spazi per l'educazione fisica;

5) l'alloggio per il custode;

6) gli spazi per la direzione didattica.

Sono da aggiungere i servizi igienici e gli spazi per l'eventuale esplicazione della Medicina scolastica.
Gli **spazi per lo svolgimento dei programmi didattici** sono costituiti anzitutto da aule.

Esse devono essere tra di loro intercorrelate, almeno per quanto riguarda le classi di ciascun ciclo pedagogico, che, com'è noto, comprendono rispettivamente le prime due classi e le tre successive.
Almeno le aule del primo ciclo devono essere altresì in contatto diretto con spazio all'aperto.
Tutte le aule devono comunque presentare la possibilità di adeguamento a variazioni periodiche di arredi ed attrezzature e devono essere in connessione con gli spazi interciclo.
In quanto al dimensionamento, tenendo presente che il nuovo ordinamento scolastico stabilisce il numero di 25 alunni per classe, ci si deve attenere a superfici di almeno 45 mq.
Per ogni alunno si deve disporre di almeno mq. 1,80. L'altezza deve essere di mt. 3.

ART. 303 Illuminazioni
La superficie fenestrata deve essere tale da garantire una buona illuminazione naturale senza creare zone d'ombra: l'orientazione preferibile è a sud o sud-est; la luce deve giungere sui banchi da sinistra, il rapporto tra la superficie fenestrata e superficie del pavimento deve essere compreso tra 1/5 e 1/7; nessun posto di lavoro deve essere situato oltre la linea di assenza di cielo, ciò che si realizza con lo spingere più in alto possibile l'architrave delle finestre e col non superare i 6 mt. di profondità dell'aula rispetto alla parete fenestrata.
L'illuminazione deve essere tale da assicurare un minimo di 300 lux sul piano dei tavoli negli spazi per il disegno, ecc; 300 lux sulle lavagne e sui cartelloni; 200 lux sul piano di lavoro nelle aule, nelle sale di lettura, nei laboratori e negli uffici; 100 lux negli altri ambienti, ossia negli spazi per la ginnastica, nei corridoi, nelle scale, nei sevizi igienici, ecc.

ART. 304 servizi igienici
Le latrine, riunite preferibilmente in batterie separate, rispettivamente per maschi e per femmine, in numero proporzionale alle aule secondo il rapporto di un WC per aula con almeno un WC in più per gli insegnanti, devono essere separate dagli ambienti di disimpegno mediante antilatrine aereate e fenestrate direttamente all'esterno. Assolutamente inammissibili latrine e antilatrine non fenestrate ed areate soltanto con meccanismi artificiali.
L’ubicazione dei servizi igienici deve essere possibilmente a nord e le relative finestre saranno dotate di aperture a vasistas.
Tenendo presente la promiscuità d'uso, i vasi dei WC, pur dovendo risultare non pericolosi (escluso pertanto il tipo alla turca, specie per gli scolari più piccoli, dai 6 ai 9 anni), devono fornire le maggiori garanzie profilattiche: indicati i tipi a barchetta, le tazze all'inglese ma con bordo interrotto anteriormente. ecc.
Sempre ai fini di poter esplicare il dovuto controllo ed eventuali opere di soccorso, i singoli box-WC delimitati da pareti a mezza altezza, devono avere le porte sollevate dal pavimento e con chiusure azionabili non solo dall'interno, ma anche dall'esterno con apposita chiave universale.
Naturalmente è d'obbligo la cacciata d'acqua e allo scarico il sifone idraulico.
Nel reparto maschile è poi da prevedersi un numero adeguato di orinatoi.
Nelle antilatrine vengono in genere dislocati i lavabi e le fontanelle per bere a getto parabolico, evitando cosi ogni genere di contatto indiretto tra soggetto e soggetto tramite la presa idrica.

ART. 305 Le scale

Le scale devono rispondere a requisiti di sicurezza, sia per permettere il deflusso più rapido possibile di tutti gli alunni in casi dì calamità, sia per prevenire infortuni. Negli edifici a 2 o più piani le scale devono sempre essere almeno due, di cui una di sicurezza, esterna all'edificio. Ciascuna scala, esclusa quella di sicurezza, deve servire non più di 10 aule per piano. Inammissibili le scale circolari, poligonali, a scalini trapezoidali o triangolari, o con rampe di eccesso numero di scalini, per l'evidente pericolosità.

Le rampe devono invece avere al massimo 12-14 scalini, a forma rettangolare, larghezza compresa tra mt. 1,20 e 2 sulla base di Cm. 0,5 per ogni allievo che ne fa uso; l'altezza di del singolo scalino non deve superare i 16 cm. e la pedata sarà almeno di 30 cm.; i ripiani devono essere di larghezza pari ad una volta e un quarto la larghezza della rispettiva rampa.

Assolutamente sconsigliabili i vuoti tra le rampe, e utili i mancorrenti sostenuti da parapetti in muratura o da ringhiere piuttosto fitte (tra le aste metalliche non devono esservi spazi superiori ai 10-12 cm.).

Le scale devono logicamente essere ben illuminate e direttamente fenestrate all'esterno e dotate di zoccolo impermeabile e lavabile alle pareti di altezza di almeno mt.1,20.

ART. 306 Palestra coperta

Nelle scuole di una certa entità deve essere prevista la palestra coperta con le seguenti caratteristiche: forma rettangolare con lato maggiore di lunghezza compreso tra 2 e 3 volte la lunghezza del lato minore; altezza mt.5,40; superficie fenestrata pari ad almeno 1/5 della superficie del pavimento; ingresso indipendente da quello della scuola; servizi igienici adeguati con eventuale sala docce; spogliatoio e locale deposito attrezzi.

L'area della palestra va calcolata sulla base di almeno 2 mq. per alunno. La superficie totale della palestra e dei relativi servizi deve sommare min. mq. 330. Il pavimento dovrà essere in materiale non polveroso ed elastico (gomma,linoleum, legno ecc.).

SCUOLE MATERNE

ART. 307 Destinazione d'uso
Le scuole materne sono destinate ad accogliere i soggetti compresi tra i 3 e i 6 anni e la loro organizzazione sta tra quella delle scuole elementari e quella degli asili nido, reparto divezzi.
Trattandosi di dover accogliere elementi in età prescolastica la loro funzione non è tanto didattica quanto educativa ed assistenziale.
Ne conseguono alcune diversità funzionali, rispetto alle scuole primarie, che si ripercuotono sulla tecnica costruttiva. tali diversità funzionali sono essenzialmente rappresentate:

1) dalla maggior permanenza dei soggetti, che vi soggiornano in genere dalle prime ore del mattino a sera inoltrata (e quindi, ad esempio, conseguente necessità di refezione per la totalità dei bambini;

2) dalla necessità di maggiore area per i giochi individuali e collettivi, al chiuso e all'aperto.

ART. 308 Elementi fondamentali.
Gli elementi fondamentali di ciascuna unità pedagogica devono comprendere:
1) lo spazio per le attività ordinate, della superficie dì almeno 36 mq. (per sezioni di almeno 20 alunni) e comunque non meno di mq 1,8 per alunno, di superficie fenestrata, areazione, illuminazione, riscaldamento, caratteristiche del pavimento e delle pareti, come per le aule delle scuole elementari.
2) lo spazio per le attività libere, eventualmente in uso comune a 2 o 3 sezioni, dimensionato all'incirca su un mq per alunno che ne può usufruire, contiguo all'ambiente delle attività ordinate ed anche eventualmente separato dallo stesso con semplice parete mobile onde poterne ricavare un tutt'uno per necessità didattiche.
3) lo spazio per le attività pratiche, che si identifica nello spogliatoio e nella sala igienica.

ASILI NIDO

ART. 309 Normativa.
I requisiti igienici degli asili nido sono stabiliti dalla legge 6.12.1971 n.1044.

LEGISLAZIONE SUGLI EDIFICI SCOLASTICI

ART. 310
Per quanto non espresso nei precedenti articoli si rimanda al Decreto Ministeriale 18/12/75 - "Norme tecniche aggiornate relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica".

AUTORIMESSE PUBBLICHE

ART. 311 REQUISITI

Per le autorimesse pubbliche si dovranno assicurare le norme di cui all'articolo 86 del T.U.LL.PP.SS. 18 giugno 1931, n. 733 come modificato dal D.P.R. 616 del 24 luglio 1977, nonché assicurare il rispetto dei requisiti e delle norme tecniche previste dal D.M. del 20 novembre 1981 che detta norme in materia di sicurezza per la costruzione e l'esercizio delle autorimesse.
Per quanto concerne le autorimesse per carri funebri, si fa rimando all'art. 21 del D.P.R. n. 285 del 10.9.1990.

ART. 312 AUTORIMESSE REQUISITI IGIENICI

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali d'igiene del lavoro, di cui al D.P.R. 19.3.1956, n. 203 e successive modificazioni.
I pavimenti devono essere lavabili e di materiale ben connesso, in modo da evitare il ristagno dei liquidi e l'accumulo di polveri negli interstizi.
Le pareti devono avere un basamento impermeabile e lavabile fino all'altezza di m. 1,50.
I locali devono essere sempre in buono stato di manutenzione ed in buone condizioni di pulizia, con particolare riguardo alle polveri.
Salvo quanto è previsto ai commi seguenti in merito alla ventilazione dei locali, le finestre ed i lucernai prospicienti i cortili interni devono essere costruiti (con telaio a vetrocemento o simili) in modo da consentire una buona illuminazione ed impedire la fuoriuscita di gas e di esalazioni nocive o moleste, che possano contaminare l'aria dei cortili e pregiudicare comunque la salubrità delle abitazioni circostanti.
Le autorimesse devono essere fornite di idonei impianti di aerazione forzata in modo da realizzare un numero di ricambi orari proporzionale alle dimensioni del locale ed all'entità dell'attività svolta.
Le bocche di presa devono essere in numero, con sezione e disposizione adeguate alla cubatura dei locali disposte in modo alterno alla base del soffitto ed al piano di calpestio, in modo da facilitare la aspirazione di gas leggeri e pesanti.
Canne di aspirazione esclusive per tale uso devono essere collegate con una condotta orizzontale di raccordo delle bocche di presa; le canne devono convogliare l'aria inquinata dell'autorimessa in camini più alti di almeno i mt. al colmo dei tetti, parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di lo mt e non devono attraversare locali di abitazione.
L'impianto di aspirazione deve funzionare in modo da rispettare le norme sul rumore previste dal presente regolamento e non trasmettere vibrazioni agli ambienti confinanti o circostanti.
Dalle prescrizioni sull'impianto meccanico d'aerazione potrà essere derogato, quando, a giudizio dei servizi competenti dell'USL, l'autorimessa abbia caratteristiche ambientali e volumetriche igieniche tali da rendere superfluo le suddette norme protettive.
E' vietato adibire ad autorimessa pubblica cortili sui quali si aprono finestre di abitazioni o di laboratori.

ART. 313 LOCALI ACCESSORI ED IMPIANTI DELLE AUTORIMESSE

I locali accessori sotterranei o a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (buche di ispezione, ripostigli, magazzini, ecc.) devono

essere aerati abbondantemente mediante collegamento con l'impianto di aspirazione forzata o con impianto analogo indipendente.

ART. 314 SERVIZI
In ogni autorimessa devono essere installati almeno un bagno con antibagno dotato di lavabo con superficie non inferiore a mq. i rivestiti in materiale impermeabile e lavabile fino ad una altezza di m 2, dotati di apertura diretta all'esterno o da aspirazione forzata.

ART. 315 GUARDIOLA
Lo spazio adibito a guardiola deve essere provvisto di idoneo sistema di aereazione; il lettino per la vigilanza notturna dovrà essere sopraelevato dal piano del pavimento di almeno mt. 1.

ART. 316 LAVAGGIO
Per le operazioni di lavaggio l'autorimessa deve essere fornita di apposita cabina o locale chiuso con telai in ferro e vetro o equivalenti, con pareti rivestite di materiale liscio impermeabile e lavabile fino all'altezza di m. 2, dotato di presa locale di acqua, di adeguata aerazione forzata mediante allacciamento all'impianto interno dell'autorimessa od altro indipendente, di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali. Le stazioni di lavaggio all'aperto debbono essere provviste di platee impermeabili e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante gli stessi tipi di pozzetti.
Gli scarichi idrici debbono essere conformi alle vigenti leggi in materia (leggi regionali o regolamenti comunali).

LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

ART. 317 Cubatura minima.
I teatri, i cinema ed in genere tutti gli ambienti adibiti a pubblico spettacolo, ritrovo o riunioni, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero di posti e devono inoltre essere ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici e con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura dello spazio destinati agli spettatori non deve essere in ogni caso inferiore a mc 4 per ogni potenziale utente.

ART. 318 servizi.
ogni locale di cui al precedente punto, deve essere provvisto di almeno due servizi igienici, con regolare antilatrina, divisi per sesso, fino a 200 possibili utilizzatori contemporanei del locale, con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di cento possibili utenti.

ART. 319 Requisiti.
Gli edifici di cui al presente capitolo devono possedere tutti i requisiti previsti per civili abitazioni del presente Regolamento, ad eccezione di quelli di autoilluminazione naturale diretta per il conseguimento dei quali si farà ricorso ad idonei impianti tecnici. Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere mantenuti in esercizio in modo da ottenere condizioni ambientali di benessere.
Gli impianti di ventilazione devono assicurare un ricambio d'aria per una portata non inferiore a mc 30 per persona/ora.
ART. 320 Divieto di fumare.

Nei locali di cui trattasi devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "VIETATO FUMARE”, in numero adeguato alla tipologia ed alla dimensione del locale, disposti all'interno del locale in posizione ben visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso.

ART. 321 Normativa generale.
Per quant'altro non previsto nel presente capitolo valgono le disposizioni generali di Regolamento.
Sono fatte salve le prescrizioni in materia della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo nonché le norme di sicurezza e le competenze dei Vigili del Fuoco in proposito.

PISCINE

ART. 322 DEFINIZIONE DI PISCINA
Si definisce piscina un complesso attrezzato per la balneazione che comporti la presenza di uno o più bacini artificiali utilizzati per attività ricreative, formative, sportive e terapeutiche esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi.

ART. 323 CLASSIFICAZIONE DELLE PISCINE
Ai fini del presente regolamento le piscine sono classificate in base ai seguenti criteri: caratteristiche strumentali ed ambientali, tipo di utilizzazione, destinazione.

CARATTERISTICHE STRUTTURALI E AMBIENTALI
In base alle caratteristiche strutturali ed ambientali si individuano le seguenti tipologie di piscine

1 PISCINE SCOPERTE - Sono considerate piscine scoperte quei complessi con uno o più bacini artificiali non confinati entro strutture chiuse permanenti.

2 PISCINE COPERTE - Sono considerate piscine coperte quei complessi con uno o più bacini artificiali confinati entro strutture chiuse permanenti.

3 PISCINE DI TIPO MISTO (SCOPERTE E COPERTE)
- Sono considerati di tipo misto quei complessi con uno o più bacini artificiali scoperti e coperti utilizzabili contemporaneamente.

4 PISCINE CONVERTIBILI - Sono considerati di tipo convertibile quei complessi con uno o più bacini artificiali nei quali gli spazi destinati alle attività possono essere aperti o chiusi in relazione alle condizioni atmosferiche.

ART. 324 TIPO DI UTILIZZAZIONE - CARATTERISTICHE
In base alle caratteristiche di utilizzazione si individuano nelle varie tipologie di piscine i seguenti tipi di vasche

1. VASCHE PER NUOTATORI - Sono definite vasche per nuotatori quelle aventi requisiti che consentono l'esercizio delle attività natatorie in conformità al genere ed al livello di prestazioni per le quali è destinata la piscina nel rispetto delle norme FIN-FINA vigenti, per quanto concerne le vasche agonistiche. La profondità deve essere non inferiore a m. 1,10.

2. VASCHE PER TUFFI E PER ATTIVITA' SUBACQUEE - Sono definite vasche per tuffi e attività subacquee quelle aventi requisiti che consentono l'esercizio delle attività in conformità al genere ed al livello di prestazioni per le quali è destinata la piscina nel rispetto delle norme FIN - FINA vigenti per quanto concerne i tuffi.

3 VASCHE RICREATIVE E DI ADDESTRAMENTO AL NUOTO - Sono definite vasche ricreative e di addestramento al nuoto quelle aventi requisiti morfologici e funzionali che le rendono idonee per il gioco, la balneazione e le attività formative ed educative propedeutiche all'esercizio delle attività natatorie. La profondità massima deve essere non superiore a m. 1,10 per almeno 1/3 della superficie della vasca.

4 VASCHE PER BAMBINI - Sono definite vasche per bambini quelle aventi requisiti morfologici e funzionali che le rendono idonee per la balneazione dei bambini. La profondità massima deve essere non superiore a m. 0,60.

5 VASCHE POLIFUNZIONALI - Si definiscono vasche polifunzionali quelle aventi caratteristiche morfologiche e funzionali che consentono l'uso contemporaneo del bacino per attività differenti o che posseggono requisiti di convertibilità che le rendono idonee ad usi diversi.

6 VASCHE RICREATIVE ATTREZZATE - Sono vasche con attrezzature accessorie prevalenti quali acquascivoli, sistemi di formazione di onde, fondi mobili, pareti mobili, ecc.

7 VASCHE PER USI RIABILITATIVI - Si definiscono vasche per usi riabilitativi quelle aventi requisiti morfologici e funzionali nonché dotazioni di attrezzature specifiche per l'esercizio esclusivo di attività riabilitative e rieducative sotto il controllo sanitario specialistico.

8 VASCHE PER USI CURATIVI E TERMALI - Sono comprese in questa categoria quelle vasche nelle quali l'acqua viene utilizzata come mezzo terapeutico in relazione alle sue caratteristiche fisico-chimiche intrinseche e/o alle modalità con cui viene in contatto dei bagnanti e nelle quali l'esercizio delle attività balneatorie viene effettuato sotto il controllo sanitario specialistico. E' vietato utilizzare piscine destinate ad usi curativi e termali o riabilitativi anche per attività ricreative, formative o sportive.

ART. 325 DESTINAZIONE

In base alla loro destinazione si individuano i seguenti tipi di piscine

1 **PISCINE DI USO PUBBLICO** - Si definiscono di uso pubblico tutte le piscine escluse quelle private di cui al punto successivo.

2 **PISCINE DI USO PRIVATO** - Si definiscono di uso privato quelle piscine facenti parte di unità abitative mono o bifamiliari il cui uso, sotto la responsabilità del proprietario, o dei proprietari congiuntamente, sia limitato ai componenti della famiglia ed ai loro ospiti.

ART. 326 CAMPO DI APPLICAZIONE ED AUTORIZZAZIONE

il presente regolamento si applica alle piscine di uso pubblico alimentate con acqua dolce, di cui all'art. 324 - con esclusione di quelle destinate ad usi riabilitativi, curativi e termali.
La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine pubbliche o private sono condizionate all'autorizzazione rilasciata dal Sindaco ai sensi dell'art. 24 del D.P.R. 10.6.1955 n. 854, che lo concede previo parere dell'U.O. Igiene Pubblica.

ART. 327 CARATTERISTICHE DELL'AREA DI INSEDIAMENTO DELLE PISCINE

l. REQUISITI IGIENICI DELL’AREA DI INSEDIAMENTO

E' raccomandabile che l'area di insediamento delle piscine risulti efficacemente soleggiata, protetta da venti dominanti, lontana da cause di inquinamenti atmosferico, idrico e del suolo e da sorgenti di rumori molesti.

2. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'approvvigionamento idrico sia per gli usi sanitari che per l'alimentazione delle vasche, deve essere assicurato attraverso un acquedotto pubblico e/o attraverso altre fonti di approvvigionamento idrico, qualitativamente rispondenti ai requisiti di potabilità, esclusa la temperatura, in grado di fornire acqua, in relazione alle richieste di dotazione cui fa riferimento il presente regolamento.
Il fabbisogno idrico complessivo giornaliero di acqua va computato nella misura di almeno 70 litri/giorno per ogni frequentatore. Il fabbisogno di acqua va calcolato considerando comunque il numero massimo di frequentatori giornalieri.
La rete di approvvigionamento idrico deve essere protetta da possibili ritorni di acqua dal circuito delle vasche.

3. ALLONTANAMENTO E SMALTIMENTO DELLE ACQUE DI RIFIUTO

L'allontanamento e smaltimento delle acque di rifiuto, ivi comprese quelle derivanti dal funzionamento degli impianti di alimentazione delle vasche, deve realizzarsi in conformità delle vigenti norme sulla tutela delle acque dall'inquinamento.

4. ALLONTANAMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI

Nelle piscine deve essere assicurata la raccolta dei rifiuti solidi ed il loro allontanamento attraverso il servizio di nettezza urbana con le modalità e le frequenze previste dai regolamenti comunali .

5.DIMENSIONAMENTO DELLIAREA DI INSEDIAMENTO DELLA PISCINA

L'ampiezza dell'area totale di insediamento delle piscine scoperte, di tipo misto e convertibili deve risultare non inferiore a otto volte la superficie delle vasche.

6. INFRASTRUTTURE E SERVIZI DELLIAREA DI INSEDIAMENTO DELLA PISCINA
L'area di insediamento del complesso piscina deve essere razionalmente collegata con adeguati servizi di trasporto pubblico al relativo bacino di utenza e in particolare alle scuole, alle zone residenziali ed eventuali altri centri sportivi presenti sul territorio interessato.
Deve essere garantita l'accessibilità ai mezzi di servizio e di soccorso.

ART. 328 ELEMENTI FUNZIONALI DEL COMPLESSO PISCINA
Nel complesso piscina si individuano i seguenti elementi funzionali: sezione attività natatoria e di balneazione, sezione servizi, sezione impianti tecnici, sezione pubblico, sezione attività ausiliarie.

l. SEZIONE ATTIVITA' NATATORIE E DI BALNEAZIONE
Per sezione di attività natatorie e di balneazione si intende l'insieme delle vasche e degli spazi di pertinenza direttamente interessati alle suddette attività.
Essa comprende: le vasche, gli spazi perimetrali intorno alle vasche, gli spazi direttamente connessi a quelli per le attività natatorie e di balneazione.

ART. 329 LE VASCHE

l. DIMENSIONAMENTO DELLE VASCHE - Il dimensionamento delle vasche deve essere rapportato al numero massimo di frequentatori che possono essere contemporaneamente presenti nell'area delle attività definite all'art. 328 punto 1. La capienza della vasca si calcola in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq. 2.50 per bagnante quando la profondità della vasca sia maggiore di m. 1.50. Per profondità inferiori il rapporto sarà di mc. 3,50 per utente.

2. MORFOLOGIA DELLE VASCHE - La conformazione planimetrica delle vasche deve garantire la sicurezza dei bagnanti e consentire comunque un facile controllo visivo di tutte le parti del bacino al personale di vigilanza.
La conformazione della vasca deve inoltre, assicurare una completa, uniforme e continua circolazione dell'acqua in tutte le parti del bacino.
Le pareti delle vasche debbono avere caratteristiche costruttive tali da non costituire pericolo per la sicurezza dei bagnanti.
La piscina per una profondità di almeno 0,80 m. deve avere pareti perfettamente verticali e lisce.
Per tutte le vasche nelle zone con profondità fino a mq. 1,80, la pendenza del fondo non deve superare il limite dell'8%.
Gli ancoraggi per i separatori di corsia o qualsiasi altro elemento di fissaggio debbono essere incassati nelle pareti della vasca in modo da non presentare rischi per i frequentatori.
Ai fini della sicurezza dei bagnanti la larghezza di eventuali fessure o il diametro di eventuali forature nelle pareti della vasca o nei suoi componenti non devono essere superiori a mm. 8.

3. SISTEMI DI TRACIMAZIONE
Si intende per acqua di tracimazione quella raccolta con uno sfioro non dipendente dalle variazioni di livello per la presenza dei bagnanti, ma dovuta alla portata di ricircolo, al reintegro e ai fattori naturali accidentali (pioggia, vento, ecc..)

Tutte le vasche debbono essere fornite di un sistema di tracimazione delle acque costituite da canali sfioratori perimetrali e/o da skimmer incassati nelle pareti al livello del pelo dell'acqua della piscina.
Nelle vasche per nuotatori gli skimmer non debbono essere installati nelle pareti di virata.
Il sistema di tracimazione con canali sfioratori, siano essi incassati nelle pareti verticali e/o sul bordo orizzontale della vasca, deve essere obbligatorio per tutte le piscine con superficie superiore a 200 mq. e deve essere disposto almeno sui due lati più lunghi per piscine rettangolari. Per piscina di forme diverse lo sfioro deve interessare almeno il 75% del perimetro della vasca. Per piscine con superficie di vasca inferiore a 200 mq. possono essere utilizzati skimmer nel rapporto di uno ogni 25 mq. di superficie di vasca.
I canali sfioratori ed eventuali vasche di compenso-recupero debbono essere rivestiti con materiali impermeabili e conformati in modo da consentire una facile pulizia.
Le acque di lavaggio del bordo vasca non debbono defluire nel canale sfioratore.

4 SCALE E MANCORRENTI
Quando il dislivello tra bordo della vasca e fondo superi i 60 cm. è necessario prevedere una o più scalette in relazione alla conformazione della vasca.
Le scalette debbono essere munite di mancorrenti e debbono essere rigidamente ancorate alla struttura della vasca.
Lo spazio libero tra gli elementi della scaletta e le pareti verticali della vasca, deve essere non inferiore a cm. 5 e non superiore a cm. lo ad eccezione del gradino di sommità per il quale lo spazio libero deve essere non superiore a 8 mm.

5.QUALITA’ DEI MATERIALI
Sia il fondo che le pareti della vasca debbono essere'di colore chiaro rifiniti con materiale impermeabile e resistente all'azione dei comuni disinfettanti. Tutti gli spazi percorribili a piedi nudi debbono avere superficie antisdrucciolevole.

6. MARCATURE
Debbono essere apposte marcature sul bordo della vasca indicanti i valori minimi e massimi della profondità; inoltre debbono essere evidenziate a mezzo di marcatura le perimetrazioni in corrispondenza delle quali avviene una variazione della pendenza del fondo.
Tali marcature debbono essere scritte in colore nero.

ART. 330 SPAZI PERIMETRALI INTORNO ALLA VASCA
Nelle piscine debbono essere previsti spazi piani privi di ostacoli transitabili lungo tutto il perimetro della vasca (banchine perimetrali) di larghezza non inferiore in ogni punto a m. 2,00. Tali spazi debbono essere sostituiti o rivestiti di materiale antisdrucciolevole.
E' altresì necessario prevedere spazi comunque distribuiti ma direttamente connessi allo specchio d'acqua tali da consentire la sosta dei frequentatori.
Nelle piscine coperte gli spazi per la sosta dei frequentatori debbono essere dimensionati in ragione di almeno 0,6 volte la superficie dello specchio d'acqua.
Nelle piscine all'aperto lo spazio da destinare a solarium, dovrà avere una superficie non inferiore a due volte l'area dello specchio d'acqua.

Le banchine perimetrali debbono avere una pendenza per l'allontanamento delle acque compresa tra il 2% e il 3%; tale acqua deve essere direttamente convogliata nella rete fognante senza possibilità di immissione in vasca o nel sistema di circolazione.
Nelle zone perimetrali delle vasche deve essere collocato almeno una fontanella di acqua potabile.

ART. 331 SPAZI DIRETTAMENTE CONNESSI ALLE ATTIVITA' NATATORIE E DI BALNEAZIONE
Ove previsti gli spazi relativi ad attività accessorie praticabili dai frequentatori debbono essere accessibili solo a "piedi nudi" e possedere idonee caratteristiche igienico ambientali per assicurare condizioni di pulizia, comfort e sicurezza.

ART. 332 DELIMITAZIONE SPAZI DI ATTIVITA'
Gli spazi perimetrali intorno alla vasca e quelli direttamente connessi alle attività natatorie e di balneazione debbono essere delimitati da un elemento di separazione invalicabile dalle zone limitrofe.

ART. 333 ALTEZZA VANO VASCA
L'altezza del vano vasca, misurata dal pelo libero dell'acqua, dovrà risultare non inferiore in ogni punto a mq. 3,50.

ART. 334 SEZIONE SERVIZI
Tutte le piscine debbono essere dotate di idonei servizi di uso esclusivo ed adeguati alle esigenze funzionali dell'impianto. Gli spogliatoi ed i servizi igienici debbono essere distinti per sesso e divisi in due settori separati, proporzionati, considerando una eguale presenza di uomini e donne.
Tutti i pavimenti dei servizi debbono essere realizzati con materiali impermeabili, resistenti all'azione dei comuni disinfettanti, antisdrucciolevoli e facilmente pulibili.
Le pareti debbono essere protette per una altezza di almeno m. 2 con materiali impermeabili, facilmente pulibili e resistenti all'azione dei comuni disinfettanti.
Tutti gli arredi e gli accessori debbono risultare facilmente pulibili; i materiali impiegati debbono essere resistente all'azione dei disinfettanti.
Sono vietate sporgenze e spigoli vivi che possono costituire pericolo per l'incolumità dei frequentatori e del personale addetto; particolare accortezza dovrà essere posta nella scelta e nella collocazione degli apparecchi e degli accessori (corpi scaldanti, prese d'acqua, prese elettriche, maniglie, ecc..).
Tutte le vetrate debbono essere realizzate con vetri di sicurezza o altro materiale che in caso di rottura non produca danno alle persone.
Ove necessario la loro presenza deve essere evidenziata.

ART. 335 ATRIO DI INGRESSO
L'atrio di ingresso deve assicurare le funzioni di smistamento degli utenti verso gli spogliatoi per uomini, gli spogliatoi per donne e per l'eventuale pubblico verso le zone ad esso riservate. Gli accessi dall'esterno debbono essere rispondenti alle norme di sicurezza vigenti e proporzionati sulla base della massima presenza consentita di frequentatori, di pubblico, di addetti.

ART. 336 SPOGLIATOI

Dal punto di vista strutturale e funzionale gli spogliatoi debbono costituire l'elemento di separazione tra il percorso a piedi calzati ed il percorso a piedi nudi. Gli spogliatoi debbono essere sia del tipo singolo sia del tipo comune.
Nei complessi attrezzati anche per l'esercizio di attività diverse da quelle di balneazione, gli spogliatoi e i servizi igienici della piscina debbono essere distinti da quelli delle altre attività.
Le cabine per gli spogliatoi singoli debbono avere pareti verticali distaccate dal pavimento per un'altezza non inferiore a cm. 30, per assicurare una facile pulizia anche con l'uso di idranti.
Il pavimento degli spogliatoi deve essere rivestito con materiali resistenti all'azione dei disinfettanti in uso, impermeabili ed antisdrucciolevoli; esso dovrà essere fornito di griglie di scarico in grado di smaltire rapidamente le acque di lavaggio.
Il numero dei posti spogliatoio dovrà essere non inferiore a 1/9 della superficie, espressa in mq. delle vasche servite.
Un posto spogliatoio equivale ad una cabina singola ovvero a mq. 1,6 di spogliatoio comune.
Nelle piscine coperte deve essere previsto almeno un asciugacapelli per ogni doccia.

ART. 337 DEPOSITO ABITI
Il deposito abiti può essere effettuato sia con sistemi individuali che con sistemi collettivi.
Nel sistema individuale gli abiti dovranno essere collocati in armadietti chiudibili distribuiti nei locali accessibili a piedi nudi.
Gli armadietti debbono essere dotati di griglie di aerazione ed essere sollevati dal pavimento non meno di cm. 20 per permettere una facile pulizia.
Nel sistema collettivo gli abiti dovranno essere collocati in appositi contenitori e consegnati al banco di consegna e ritiro, accessibile dalle zone a piedi nudi. Nel locale deposito abiti i contenitori debbono essere sistemati in modo tale da garantirne la conservazione in condizioni igieniche.

ART. 338 SERVIZI IGIENICI
Le apparecchiature igienico-sanitarie vanno commisurate in base al massimo carico ammissibile di frequentatori.
I gabinetti per gli uomini vanno proporzionati in ragione di almeno i ogni 150 mq. di vasche servite (il numero va arrotondato per eccesso); inoltre va previsto un eguale numero di orinatoi.
Per le donne vanno proporzionati in almeno i ogni 100 mq. di vasche servite. In ogni caso dovranno essere previsti almeno 2 gabinetti per uomini, 2 per donne.
Le docce vanno proporzionate complessivamente in ragione di almeno una unità ogni 30 mq. di vasche servite, divise in eguale numero per gli uomini e per le donne e dovranno essere dotate di erogatore di sapone.
Almeno il 50% delle docce deve essere chiudibile. In ogni caso dovranno essere previste almeno 2 docce per gli uomini e 2 per le donne.
I lavabi vanno proporzionati complessivamente in ragione di almeno una unità ogni 30 mq. di vasche servite, divisi in eguale numero per gli uomini e per le donne e debbono essere dotati di erogatori di sapone e di sistemi per l'asciugatura delle mani. L'erogazione dell'acqua deve avvenire con comando di tipo automatico o a pedale.
In ogni caso dovranno essere previsti almeno 2 lavabi per gli uomini e 2 per le donne.

Nell'ambito dei servizi igienici sia maschili che femminili, debbono essere installati dispositivi lavapiedi con erogazione di soluzione disinfettante.
Almeno una fontanella di acqua potabile deve essere accessibile a tutti i frequentatori.

ART. 339 PRESIDI DI BONIFICA DEI BAGNANTI
L'accesso dei frequentatori dalla doccia, che rappresenta il primo presidio di bonifica, alle aree delle attività balneatorie, deve avvenire attraverso un passaggio obbligato, lungo il quale va disposta una vasca lavapiedi alimentata in modo continuo con acqua contenente una soluzione disinfettante.
Tale vasca deve essere realizzata dimensionalmente e strutturalmente, in modo da rendere obbligatoria l'immersione completa dei piedi, compresi gli zoccoli, nella soluzione stessa e deve avere un battente di almeno 16 cm.

ART. 340 DEPOSITO ATTREZZI
Il deposito degli attrezzi da usare in vasca deve essere direttamente accessibile dall'ambiente vasca.

ART. 341 SEZIONE IMPIANTI TECNICI
La sezione degli impianti tecnici comprende: centrale idrica ed impianti per il trattamento dell'acqua, centrale termica, impianti di produzione acqua calda per usi sanitari, attrezzature e materiali per la pulizia e la disinfezione, impianti elettrici e telefonici, impianti antincendio, impianti di riscaldamento, di ventilazione e di condizionamento dell'aria, di comunicazione interna, impianti di smaltimento delle acque e, ove necessario, di depurazione e impianti di sicurezza e di allarme.
Tutti gli impianti e relativi accessi debbono essere facilmente identificabili attraverso segnaletiche che ne indichino la funzione; la loro distribuzione deve rispondere a criteri di ordine e razionalità per assicurare una facile sorveglianza e manutenzione.
Per quanto possibile debbono adottarsi sistemi automatici di controllo e di manovra degli impianti tecnologici.

ART. 342 CIRCOLAZIONE DELL'ACQUA NELLE VASCHE
Le canalizzazioni di immissione e di ripresa dell'acqua nelle vasche debbono essere predisposte in modo che in ogni parte della vasca l'acqua venga di continuo riciclata e non si creino zone di ristagno.
La temperatura dell'acqua in vasca deve risultare uniforme su tutta la superficie del bacino. I prodotti disinfettanti e gli altri additivi debbono risultare uniformemente distribuiti nella massa d'acqua, in quantità tali da assicurare alla acqua stessa i requisiti richiesti dal presente regolamento.
In nessun caso l'acqua di immissione deve essere introdotta in vasca, senza aver prima subito il necessario trattamento.
Almeno il 50% della portata di ricircolo deve fluire in modo continuo ed uniforme, attraverso i sistemi di tracimazione.
Durante le operazioni di pulizia della vasca deve potersi realizzare la commutazione del flusso dell'acqua di tracimazione verso il previsto sistema di scarico in fognatura o altro sistema di smaltimento.

ART. 343 RICICLI
L' acqua di ogni vasca deve essere completamente riciclata nell'impianto di trattamento rispettando i seguenti tempi massimi:

TIPO DI VASCA	TEMPI MASSIMI DI RICICLO
- vasche per nuotatori	6 ore
- vasche per bambini	1 ora
- vasche ricreative e di addestramento al nuoto	4 ore
- vasche ricreative attrezzate	3 ore
- vasche per tuffi ed attività subacquee	6 ore
- vasche polifunzionali	va adottato il tempo di riciclo più restrittivo in relazione alle attività praticabili in vasca

Durante ogni sospensione temporanea di esercizio delle attività balneatorie per un periodo non inferiore alle 8 ore il tempo massimo di riciclo può essere portato ad otto ore.

ART. 344 Nelle piscine per le quali il numero giornaliero dei frequentatori è calcolabile attraverso i programmi di attività prevista (corsi di addestramento, attività agonistiche, etc.) deve essere immessa nelle vasche, giornalmente e con uniforme continuità, una quantità di acqua di reintegro pari ad almeno 30 litri per frequentatore.
Nelle piscine per le quali l'attività balneatoria non è programmabile, deve essere immessa nelle vasche, giornalmente e con uniforme continuità, una quantità di acqua di reintegro pari ad almeno il 5% del volume d'acqua in vasca.
ogni sei mesi le vasche debbono essere svuotate completamente e la relativa acqua deve essere completamente rinnovata. Sulla tubazione di mandata dell'acqua di reintegro di ogni vasca deve essere installato un contatore totalizzatore.

ART. 345 TRATTAMENTO DELL'ACQUA
Per trattamento si intende l'insieme degli interventi necessari per conferire all'acqua le caratteristiche qualitative per la sua utilizzazione in vasca ai sensi del presente regolamento.

1 LOCALI ADIBITI AL TRATTAMENTO DELL'ACQUA
La sezione che accoglie le apparecchiature destinate al trattamento dell'acqua deve essere strutturalmente e funzionalmente divisa in almeno due settori: uno destinato alle apparecchiature di trattamento dell'acqua e uno destinato alla installazione dei contenitori e delle relative apparecchiature di dosaggio delle sostanze disinfettanti, dei flocculanti e degli altri additivi.
Questi locali devono essere dotati di idonea ventilazione e separati dalla centrale termica.

2. ALIMENTAZIONE DELLE VASCHE
Le acque di ricircolo possono essere trattate in un unico impianto a condizione che ogni vasca possegga il proprio dispositivo di alimentazione dell'acqua e che l'apporto di disinfettante corrisponda ai fabbisogni delle singole vasche.
Devono essere previsti dispositivi per il facile controllo delle portate per ogni singola vasca ed il prelievo di campioni di acqua per analisi: dalla tubatura dell'acqua di approvvigionamento, dalla tubatura dell'acqua di immissione all'entrata in vasca, dalla tubatura dell'acqua di riciclo all'uscita della vasca.

3. PREFILTRI
A monte delle pompe devono essere installati prefiltri facilmente ispezionabili e pulibili costituiti da un involucro contenente un cestello asportabile con maglia a fori di 5-8 mm.
Uno stesso prefiltro può essere utilizzato per più filtri.
I prefiltri devono essere puliti quotidianamente.

4. POMPE
Le pompe di circolazione in servizio debbono essere in numero pari a quello dei filtri.
Deve essere comunque installato un numero supplementare di pompe predisposte per una rapida attivazione ed atte a garantire un'adeguata riserva non inferiore al 30% delle unità in servizio.

5. FLOCCULAZIONE
L'aggiunta di flocculante, ove prevista, deve avvenire per mezzo di dosatori che ne garantiscano il giusto dosaggio e il mantenimento delle prescritte caratteristiche chimico-fisiche dell'acqua.

6. FILTRI
Il numero delle unità filtranti in servizio è subordinato alle dimensioni ed alle caratteristiche dell'impianto ed in ogni caso non dovrà essere inferiore a due; esse avranno tra loro identiche caratteristiche operative. Dovrà essere installato, per essere rapidamente attivato, un numero supplementare di unità filtranti non inferiore al 30% del numero delle unità in servizio.
Dovranno essere installate apparecchiature idonee per l'accertamento dell'efficenza del filtro.
ogni unità filtrante deve essere rigenerata quando la perdita di calcio del filtro eccede di 0,5 bar quella iniziale dichiarata a filtro pulito.
In ogni caso tale operazione deve essere eseguita per ogni unità filtrante, quando l'impianto è in esercizio, almeno una volta ogni quattro giorni.
L'acqua di risciacquo deve essere scaricata in conformità alle vigenti norme sulla tutela delle acque dall'inquinamento.

7. RISCALDAMENTO
L'acqua filtrata, ove necessario, deve essere avviata ad apparecchiature di riscaldamento quali scambiatori di calore, diffusore di vapore, ecc.; queste devono essere costituite da almeno due unità distinte per la migliore flessibilità dell'impianto. La regolazione della temperatura dell'acqua nella vasca deve essere automatizzata. Non è consentito immettere vapore direttamente nell'acqua in vasca.

8. DISINFEZIONE
L'acqua da immettere in vasca deve contenere una sostanza disinfettante in azione residua.
Le apparecchiature per il dosaggio dei disinfettanti debbono essere di tipo automatico con dispositivi idonei a registrare e regolare in continuo il mantenimento delle concentrazioni imposte agli agenti disinfettanti nell'acqua delle singole vasche.

9. IMPIEGO DI ADDITIVI VARI
L'aggiunta degli additivi deve avvenire per mezzo di dosatori che ne garantiscano il giusto dosaggio.

ART. 346 SOSTANZE DA UTILIZZARE PER IL TRATTAMENTO DELL'ACQUA DI IMMISSIONE IN VASCA

Le sostanze attualmente consentite per il trattamento dell'acqua di immissione in vasca sono i disinfettanti,i flocculanti e gli additivi vari autorizzati dal Ministero della Sanità .

ART. 347 SEZIONE PER IL PUBBLICO

Ove sia presente una sezione per il pubblico comprendente atrio, posti per spettatori, spazi accessori, servizi igienici, le aree ed i percorsi destinati al pubblico debbono essere indipendenti e separati da quelli destinati ai frequentatori delle vasche.

Per quanto riguarda le caratteristiche dell'area destinata al pubblico vanno rispettate le norme di sicurezza emanate dal Ministero dell'Interno.

Nel caso di contiguità tra l'area riservata al pubblico e quella destinata ai frequentatori delle vasche, va previsto un elemento di separazione in grado di evitare passaggi incontrollati attraverso le due zone.

E' necessario inoltre, evitare che le acque di lavaggio delle superfici destinate al pubblico possano refluire verso l'area di pertinenza dei frequentatori; a questo scopo si devono adottare opportuni sistemi di intercettazione per il convogliamento e la raccolta delle acque di lavaggio.

ART. 348 SEZIONE DEI SERVIZI AUSILIARI

Ove sia prevista una sezione per servizi ausiliari comprendente aree per attività sportive (diverse da quelle natatorie), per il ristoro (bar, tavola calda, ecc.), spazi per attività ricreative e culturali, ambienti per uffici e riunioni, sale stampa ed altre attività complementari, la stessa deve essere strutturata per uso esclusivo o del pubblico, o dei frequentatori delle vasche.

Sono ammessi servizi ausiliari di uso comune solo nel caso che vi sia una netta separazione tra i settori utilizzati dalle due categorie sopra citate senza alcuna interferenza dei relativi percorsi.

ART. 349 SERVIZI PER PORTATORI DI HANDICAP

Nell'ambito delle zone funzionali relative a: sezione delle attività natatorie e di balneazione, sezione servizi, sezione pubblico, sezione servizi ausiliari, deve essere garantita la fruibilità da parte dei portatori di handicap.

A tal fine come previsto dalla vigente normativa, non debbono essere previste barriere architettoniche di alcun genere.

ART. 350 REQUISITI IGIENICO AMBIENTALI

I requisiti igienico - ambientali si riferiscono alle caratteristiche delle acque utilizzate nell'impianto piscina, alle condizioni termogrometriche e di ventilazione, illuminotecniche ed acustiche.

l. CLASSIFICAZIONE E REQUISITI DELLE ACQUE UTILIZZATE

Ai fini del presente regolamento le acque utilizzate nell'impianto piscina vengono classificate in:

- acqua di approvvigionamento e quella utilizzata per l'alimentazione delle vasche (riempimento e reintegro) e quella destinata agli usi igienico-sanitari.

- Acqua di immissione in vasca è quella costituita sia dall'acqua di ricircolo che da quella di reintegro opportunamente trattate per assicurare i necessari requisiti.
- Acqua contenuta in vasca è quella presente nel bacino natatorio e pertanto a diretto contatto con i bagnanti.

2. REQUISITI DELL'ACQUA DI APPROVVIGIONAMENTO
L'acqua di approvvigionamento deve possedere, fatta eccezione per la temperatura, tutti i requisiti di potabilità previsti dalle vigenti norme.

3. REQUISITI DELL'ACQUA DI IMMISSIONE IN VASCA
L'acqua di immissione in vasca deve possedere i requisiti di cui ai seguenti paragrafi.

4. REQUISITI FISICI E CHIMICO-FISICI

Temperatura (escluse le vasche scoperte)	per vasche bambini: 26°C-31°C per altre vasche: 24°C-28°C
Ph	6,5 - 8,5

5.REQUISITI CHIMICI

Cloro attivo libero 0,6-1,2 mg/1 $C1_2$ (H C1 0; Cl 0-; c1 02)	nel caso di impiego combinato di ozono-cloro il valore minimo può essere ridotto a 0,4 mg/1 $C1_2$
Cloro attivo combinato	< 0,3 mg/1 $C1_2$
Cloriti	< 0,2 mg/1 $C1_2$
Ozono	< 0,03 mg/1 0_3
Sostanze organiche (Kubel)	aumento massimo di 3 mg/1 in 0_2 consumato rispetto all'acqua di approvvigionamento
Flocculanti	< 0,2 mg/1 in Al o Fe rispetto al flocculante impiegato.

6. REQUISITI MICROBIOLOGICI

Coliformi totali	0/100 ml
Staphylococcus Spp	0/100 ml
Streptococchi fecali	0/100 ml
Pseudomonas spp (pigmentate)	0/100 ml
Carica microbica totale	< 100/ml colonie aerobie su agar a 37°C.

REQUISITI DELL'ACQUA CONTENUTA IN VASCA

7. REQUISITI FISICI E CHIMICO-FISICI

8. REQUISITI CHIMICI

Temperatura (escluse vasche scoperte)	vasche bambini:26°C-30°C altre vasche (o vasche adulti):22°C-28°
Ph	6,5 - 8,5
Cloro attivo libero 0,5-1mg/1 $C1_2$ con pH 6,5-7,5 (H C1 0; C1 0; c1 0_2)	0,7-1,2mg/l C12 con pH 7,5-8,0 per utilizzo del cloro come unico disinfettante. Nel caso di trattamento ozonocloro il valore minimo può essere ridotto a 0,4 mg/1 $C1_2$.
Cloro attivo combinato	<0,3 mg/1 $C1_2$ con pH 6,5-7,5 <0,5 mg/1 C12 con pH 7,5-8,0
Stabilizzante del Cloro	< 75 mg/1 come acido isocianurico
Cloriti	0,3-0,4 mg/1 $C1_2$
Sostanze organiche	aumento max di 4 mg/1 in 0_2 consumato rispetto all'acqua di approvvigionamento.
Azoto ammoniacale	<0,2 mg/l NH_3
Flocculanti	<0,2 mg/l in Al o Fe riferito al flocculante impiegato.

9. REQUISITI MICROBIOLOGICI

Coliformi totali	0/100 ml
Staphylococcus Spp	< 30/100 ml
Streptococchi fecali	0/100 ml
Pseudomonas Spp (pigmentate)	<10/100 ml
carica microbica totale	<300/ml colonie aerobie su agar a 37°C

10. PUNTI DI PRELIEVO

Acqua di approvvigionamento: Campione da prelevarsi da apposito rubinetto posto sul tubo di adduzione.

Acqua di immissione in vasca: Campione da prelevarsi da rubinetto posto sulle tubazione di mandata alle singole vasche a valle degli impianti di trattamento.

Acqua in vasca: campione da prelevarsi in due punti rappresentativi dell'acqua in vasca, a 40-50 cm.'dal bordo di cui uno in superficie e l'altro a 20-30 cm. di profondità.

FREQUENZA DELLE ANALISI

11	**FREQUENZA ANALISI PARAMETRI CHIMICI E FISICO CHIMICI**

Parametri:

*	Temperatura	B 3
*	pH	C 3
*	Potenziale Redox	B 3
*	Cloro attivo libero	B 3
	Cloro attivo combinato	B 3
	Stabilizzante del Cloro	D 3
	Cloriti	F 3
*	Ozono	G 2
	Sostanze organiche	F 3
	Azoto ammoniacale	F 3
	Flocculanti	F 3
**	Potabilità	G 1

*Il primo controllo del parametro ha luogo un'ora prima dell'inizio dell'attività

**In caso di approvvigionamento autonomo

Riferimenti

A	1 ogni ora
B	1 ogni 2 ore
C	3 al giorno
D	2 ogni giorno
E	1 ogni giorno
F	1 ogni mese
G	1 ogni 2 mesi

1 - acqua di approvvigionamento
2 - acqua di immissione in vasca
3 - acqua di vasca

12. FREQUENZA ANALISI MICROBIOLOGICHE

I campioni per analisi microbiologiche dovranno essere prelevati almeno una volta al mese durante il funzionamento sull'acqua di immissione in vasca ed in vasca.

13. REQUISITI TERMOIGROMETRICI E DI VENTILAZIONE

Per le piscine coperte, nella sezione delle attività natatorie e di balneazione, la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore alla temperatura dell'acqua in vasca.
L'umidità relativa dell'aria non dovrà superare in nessun caso il valore limite del 70%. La velocità dell'aria in corrispondenza delle zone utilizzate dai frequentatori non dovrà risultare superiore a 0,15 m/h e dovrà assicurarsi un ricambio di aria esterna di almeno 20 m3/h per m2 di vasca.
Nelle altre zone destinate ai frequentatori (spogliatoi, servizi igienici, pronto soccorso), la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore a 24_0 C, assicurando un ricambio dell'aria non inferiore a 4 volumi/h.
Per le stesse zone delle piscine scoperte fermo restando il ricambio dell'aria non inferiore a 4 vol. l'ora, la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore a 20°C.

14. REQUISITI ILLUMINOTECNICI
Nelle sezioni delle attività natatorie e di balneazione l'illuminazione artificiale dovrà assicurare condizioni di visibilità tali da garantire la sicurezza dei frequentatori e il controllo da parte del personale. Comunque il livello di illuminamento sul piano del calpestio e sullo specchio d'acqua non deve essere in nessun punto inferiore a 150 lux.
Nelle altre zone destinate ai frequentatori (spogliatoi, servizi igienici, ecc ...) l'illuminazione artificiale dovrà assicurare un livello medio di almeno 100 lux negli spogliatoi e di 80 lux nei servizi igienici.
In tutti gli ambienti illuminati naturalmente dovrà essere assicurato un fattore medio di luce diurna non inferiore al 2%.
Deve essere previsto in caso di sospensione di erogazione di energia elettrica l'impianto'di illuminazione di emergenza.

15. REQUISITI ACUSTICI
Nella sezione delle attività natatorie e di balneazione delle piscine coperte, il tempo di riverberazione non dovrà in nessun punto essere superiore a 1,6 sec. Il livello di rumore generato dagli impianti e da altre sorgenti installate non deve superare il limite di 50 dBa commisurato come livello massimo ambientale.

ART. 351 SEZIONE GESTIONALE

1. PERSONALE

Ai fini dell'igiene, della sicurezza e della funzionalità delle piscine si individuano le seguenti figure professionali di operatori:
1) Responsabile della piscina
2) Assistente bagnanti
3) Addetto agli impianti tecnologici
4) Personale per le prestazioni di primo soccorso

2.DOTAZIONE DI PERSONALE E SUE ATTRIBUZIONI

Il Responsabile della piscina risponde giuridicamente ed amministrativamente della gestione dell'impianto.
Durante il periodo di funzionamento della piscina deve essere assicurata la presenza del responsabile o di altra persona all'uopo incaricata.
L'addetto agli impianti tecnologici ha il compito di garantire il corretto funzionamento degli impianti.

DOTAZIONE DI ATTREZZATURE E MATERIALI

3. ASPETTI IGIENICI DI GESTIONE

In tutti gli ambienti della piscina, nelle varie sezioni (attività natatorie e di balneazione, servizi, impianti tecnici, pubblico, attività ausiliarie) quotidianamente deve essere praticata una accurata pulizia, con allontanamento di ogni rifiuto.
Nella sezione per le attività natatorie e di balneazione e nei servizi igienici, in particolare nelle zone con percorsi a piedi nudi, la pulizia deve essere quotidianamente completata da una accurata disinfezione, utilizzando soluzioni disinfettanti che corrispondono a requisiti di efficacia e di innocuità.

La disinfezione in queste aree dovrà estendersi anche alle superfici verticali.
Sulla superficie dei percorsi a piedi nudi, nei gabinetti e nelle docce la pulizia e la disinfezione dovrà essere effettuata due volte al giorno. Nei percorsi a piedi nudi è vietato l'uso di stuoie o tappeti di qualsiasi tipo. ogni piscina deve essere dotata di attrezzature idonee alla pulizia del fondo e delle pareti della vasca, a vasca piena, nonché di attrezzature per l'asportazione di materiali galleggianti.
In occasione dello svuotamento periodico della vasca si dovrà provvedere ad una radicale pulizia e disinfezione del fondo e delle pareti della vasca con revisione dei sistemi di circolazione dell'acqua.
E' da raccomandare l'impiego di sistemi centralizzati per la preparazione e l'erogazione di soluzioni disinfettanti.
Nella piscina debbono essere collocati contenitori asportabili, per rifiuti solidi, in numero adeguato. E' raccomandato sorvegliare l'eventuale comparsa di insetti infestanti e roditori, procedendo di conseguenza alle opportune opere di bonifica.
All'ingresso dell'impianto deve essere esposto, ben visibile, il regolamento relativo al comportamento dei frequentatori.

4. PRESCRIZIONE PER I FREQUENTATORI

Ai frequentatori, prima di accedere alle vasche è fatto obbligo di sottoporsi ad accurata doccia. Nei percorsi a piedi nudi è obbligatorio per i frequentatori l'uso di zoccoli di legno o ciabattine di plastica o gomma.
Scarpette da ginnastica sono consentite solo al personale di servizio per uso esclusivo durante l'orario di lavoro.
Per bagnarsi è obbligatorio l'uso della cuffia.

5. CONTROLLI

Nella piscina devono essere predisposti opportuni controlli per la verifica del corretto funzionamento del complesso. Vanno distinti i controlli eseguiti a cura del responsabile della gestione della piscina e della U.O. Igiene Pubblica.

6.CONTROLLI DI GESTIONE

Oltre a garantire l'osservanza delle prescrizioni di cui ai punti precedenti, a cura del responsabile della gestione della piscina deve essere tenuto un registro relativo a ciascuna vasca dell'impianto.
Detto registro deve essere quotidianamente aggiornato, conservato per due anni dall'ultima annotazione, all'interno della piscina, e disponibile in caso di controllo e/o ispezione nonché a richiesta dei frequentatori. In tale registro oltre alle caratteristiche tecnico funzionali dell'impianto (con dati relativi alle dimensioni e volume di ogni vasca, numero e tipo di filtri con le relative caratteristiche, numero, potenza e portata delle pompe, sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua) debbono essere giornalmente riportati i seguenti dati:
- i risultati delle analisi di cui all'art. precedente;
- numero dei frequentatori presenti nelle aree di attività natatoria e di balneazione rilevato ogni due ore di funzionamento
numero totale giornaliero di frequentatori;
- quantità giornaliera di acqua di reintegro;

- periodo di funzionamento di ciascuna pompa e di ciascun filtro con corrispondenti dati di flusso idrico;
- quantità totale giornaliera delle singole sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua e per la disinfezione di superfici.
In caso di registrazioni in continuo dei valori dei parametri le relative registrazioni debbono essere conservate per almeno un anno.

7 CONTROLLI DELLA U.O. IGIENE PUBBLICA

Con frequenza minima mensile è necessario accertare: a) che l'acqua di immissione e l'acqua in vasca posseggano i requisiti previsti nella presente norma per ogni parametro considerato. A questo fine i prelievi devono essere effettuati:
- dai rubinetti predisposti per il prelievo dell'acqua di immissione;
- nella vasca a 40 - 50 cm. dal bordo, in corrispondenza della zona di ripresa dell'acqua, sia in superficie che ad una profondità tra i 20 ed i 30 cm. Negli impianti con più vasche i prelievi vanno effettuati in ogni vasca. Qualora l'acqua di approvvigionamento non provenga dal pubblico acquedotto, sull'acqua stessa debbono essere effettuati controlli di potabilità con frequenza almeno annuale.

b) che le condizioni del complesso siano igienicamente soddisfacenti e corrispondenti a quanto prescritto nel presente regolamento.

c) che le componenti impiantistiche del trattamento acqua e le apparecchiature automatiche di controllo e regolazione siano regolarmente funzionanti;

d) che siano disponibili ed efficienti, materiali ed attrezzature per le prestazioni di pronto soccorso;

e) che siano disponibili ed efficienti le attrezzature ed i materiali per la pulizia e la disinfezione degli ambienti e le sostanze per il trattamento dell'acqua di immissione in vasca;

f) che siano disponibili le scorte dei materiali dì consumo;

g) che i ricicli ed i rinnovi dell'acqua siano attuati secondo quanto stabilito nel presente regolamento, rilevandone l'entità sui dispositivi installati allo scopo;

h) che i registri di gestione siano regolarmente compilati ed aggiornati.

8.In caso di pericolo per la salute e/o la sicurezza dei bagnanti e del personale addetto, su proposta della U.O. Igiene Pubblica, il Sindaco può ordinare la sospensione immediata delle attività dell'impianto fino a bonifica.

ART. 352 SPECIFICHE NORME DI SICUREZZA

1. Ogni vasca deve disporre di postazioni di sorveglianza, sopraelevate dal livello dell'acqua di almeno mt. 1,80, in numero adeguato rispetto alla superficie della vasca e precisamente:
- vasca fino a 100 mq. di superficie: 1 postazione
- vasca da 100 mq. a 600 mq. di superficie: 2 postazioni

- vasca da 600 mq. a 1250 mq. di superficie: 3 postazioni
- vasca da 1250 mq. a 1600 mq. di superficie: 4 postazioni
- oltre i 1600 mq. una postazione aggiuntiva ogni ulteriori 500 mq. di superficie di acqua.

2. Le postazioni fisse devono essere ubicate vicino al bordo della vasca in posizione al equidistanza tra al loro lungo il perimetro dello stesso bordo, e comunque sito in modo tale da assicurare la perfétta visibilità dell'intero specchio d'acqua.

3. Ogni postazione deve essere presidiata durante l'orario di apertura della piscina, da un assistente bagnanti munito di regolare brevetto con lo specifico ed unico incarico della sorveglianza e del salvataggio dei bagnanti.
Comunque il servizio di salvataggio deve essere disimpegnato da un minimo di due assistenti bagnanti, in possesso dello specifico brevetto rilasciato dalla Sezione Salvamento della Federazione Italiana Nuoto. per turno di lavoro mattutino, e da altri due assistenti bagnanti per turno di lavoro pomeridiano. Il numero degli assistenti bagnanti per turno di lavoro aumenterà parallelamente al numero delle postazioni di sorveglianza previste dal punto 1 del presente articolo.

4. Le acque delle vasche devono essere perfettamente chiare e trasparenti da permettere una completa visibilità, sia dalle postazioni sopraelevate, sia da tutti i lati della vasca, di un disco di cm. 15 di diametro di colore nero, disegnato sul fondo della vasca nel punto più profondo della stessa.

5. La colorazione del rivestimento interno della vasca dovrà essere di colore chiaro per mettere in risalto la chiarezza e la trasparenza delle acque, e la vasca deve essere costruita in modo che ogni angolo sommerso del fondo sia ben visibile dalle postazioni sopraelevate e nessuno spazio subacqueo sia fuori dalla vista degli l'assistenti bagnanti".

6. Il gestore deve mettere bene in vista agli utenti almeno due cartelli con l'indicazione della temperatura dell'acqua ed inoltre dovrà predisporre controlli ogni ora, facendo riportare su apposito registro i valori della temperatura rilevati. Il registro dovrà essere tenuto a disposizione del personale dì vigilanza e ispezione.
Per le attività natatorie agonistiche i limiti della temperatura dell'acqua sono quelli previsti dalle norme dei regolamenti FIN in materia.
Si escludono da tale articolo le piscine termali per uso terapeutico.

7. Il gestore deve far riportare in apposito registro i valori suddetti rilevati dagli assistenti bagnanti ogni due ore ed inoltre accanto ad ogni postazione sopraelevata deve essere messa bene in vista una lavagna con i valori di cui sopra, raggiunti i quali è proibito immergersi. All'assistente bagnante è devoluto il compito di impedire che quanto sopra avvenga, allontanando, se necessario, i bagnanti interessati dalla vasca.

8. La profondità della vasca deve essere segnalata da apposite lettere scritte in colore nero sul bordo della vasca, in caratteri di 10 cm. di altezza, lungo tutto il perimetro ogni 5 metri.

9. Ogni piscina deve disporre, entro la zona vasca vicino alle piattaforme degli assistenti bagnanti, di una attrezzatura di salvataggio, sistemata in idoneo contenitore facilmente accessibile, con le istruzioni figurate ben visibili e comprensibili e pronta per l'uso.
Deve essere presente una scritta sulle pareti del contenitore recante la seguente dicitura:
- "Attrezzatura di salvataggio"
- "Vietato manomettere, spostare o usare per ogni altro uso che non sia quello del salvataggio".
Una unità di attrezzatura di salvataggio deve consistere di:
- 1 boa galleggiante di forma circolare con diametro di 40 cm. alla quale deve essere fissata una fune lunga 20 metri e con sezione di circa 6 cm.;
- una pertica salvagente a uncino con le estremità smussate lunga almeno 4 metri;
- una cima libera in fune con sezione di cm. 6 lunga una volta e mezzo la massima larghezza della vasca.
Le unità di attrezzatura di salvataggio devono essere presenti nel seguente numero: una fino a 200 mq. di superficie di vasca ed un'altra ogni 200 mq. di vasca o frazione in più.

10. Ogni piscina aperta al pubblico deve avere un locale facilmente accessibile adiacente al recinto della vasca, di superficie minima di 15 mq., adeguatamente attrezzato per le cure di Pronto Soccorso ed in particolare per il trattamento di eventi traumatici o asfittici.
Tale attrezzatura, resa disponibile a spese del gestore, è la seguente:
- un lettuccio da visita pieghevole
- un contenitore a bassa pressione (5 atm) per 02 (oss'_ geno)
- un respiratore ambu
- cannule per intubazione - apribocca
- lacci emostatici - una cassetta con materiale di medicazioni varie.
La presenza di medicinali sarà decisa in qualità e quantità dall'eventuale medico di guardia.
Inoltre dovrà essere presente nella stanza un telefono con accanto un elenco aggiornato di tutti i centri di assistenza mobile attrezzati e degli ospedali dove è organizzata l'attività di rianimazione.
Tale attrezzatura sarà utilizzata da personale sanitario secondo le proprie competenze o dagli assistenti bagnanti secondo quanto previsto dal proprio mansionario.
Per gli impianti con capienza superiore a 300 unità deve essere prevista la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato ad infermiere.

11.Quando le presenze nell'impianto della piscina superano nella capienza media giornaliera le 1.000 unità è obbligatoria la presenza di un medico, e tale presenza è altresi obbligatoria durante le manifestazioni sportive agonistiche.

ART. 353 NORME FINALI E TRANSITORIE

l. PISCINE ESISTENTI
Le piscine esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento dovranno essere adeguate, entro il termine di anni 5, a quanto prescritto dalle norme del presente regolamento.
Per gli adempimenti previsti dagli artt. 351 e 352, l'adeguamento dovrà conseguirsi entro il termine di anni 1.

Durante il predetto periodo di adeguamento si applicano le disposizioni attualmente vigenti in materia.
Nei complessi esistenti attrezzati anche per l'esercizio di attività diverse da quelle di balneazione, gli spogliatoi possono essere di uso comune per le diverse attività purchè la zona dei servizi igienici e dei presidi di bonifica dei bagnanti risulti di uso specifico della piscina.

2.PISCINE IN CORSO DI REALIZZAZIONE

Le piscine in corso di realizzazione alla data di entrata in vigore del presente regolamento dovranno essere adeguate prima della loro apertura al pubblico, secondo quanto previsto al punto i del presente articolo per le piscine esistenti.
Nei complessi in corso di realizzazione, attrezzate anche per l'esercizio di attività diverse da quelle di balneazione, gli spogliatoi possono essere di uso comune per le diverse attività, purchè la zona dei servizi igienici ed i presidi di bonifica dei bagnanti risulti di uso specifico della piscina.

3. DEROGHE

Per le piscine a servizio di comunità quali condomini, multiproprietà, alberghi, camping, circoli sportivi, villaggi turistici, scuole, caserme ed altre istituzioni similari possono essere concesse deroghe, disposte dal Sindaco, acquisito il parere dell'U.O. Igiene Pubblica, relativamente ai seguenti punti:

Dimensionamento dell'area di insediamento della piscina

Infrastrutture e servizi dell'area di insediamento della piscina. Deve essere comunque garantita l'accessibilità ai mezzi di servizio e di soccorso.

Atrio di ingresso. Si può prescindere dalla presenza dell'atrio di ingresso, purchè l'accesso alla piscina sia rispondente alle norme di sicurezza vigenti e proporzionato al numero dei possibili utenti.

Spogliatoi Per le piscine in strutture di tipo residenziale il numero dei posti spogliatoio può essere ridotto del 50%.

Servizi igienici. Per le piscine in strutture di tipo residenziale il dimensionamento dei servizi igienici può essere ridotto del 50%.

LAVANDERIE

ART. 354 Lavanderie: autorizzazione.
Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido od a secco, deve richiedere una preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere della U.S.L., acquisito il parere delle U.O.Igiene Pubblica e Prevenzione, Igiene e sicurezza nei Luoghi di Lavoro.

ART. 355 Domanda.
Alla domanda d autorizzazione deve essere allegata una relazione tecnica con le seguenti informazioni:
1) il sistema di lavaggio;
2) gli impianti e gli apparecchi in dotazione e l'utenza che si intende servire, con particolare riferimento alle collettività;
3) il personale addetto;
4) il sistema di stoccaggio e di allontanamento dei rifiuti;
5) l'elenco delle sostanze utilizzate;
6) i sistemi di ricambio dell'aria e i sistemi di aspirazione localizzata per le operazioni di smacchiatura.

Per le lavanderie ad umido inoltre dovranno essere specificate:
1) tipo e quantità delle acque utilizzate;
2) sistemi di riciclaggio; 3) sistema di smaltimento delle acque di scarico.
Deve inoltre essere presentata planimetria dei locali in scala 1/50 con indicazione di tutti i locali destinati alla lavorazione e di quelli di servizio. La planimetria deve comprendere anche sezione per la verifica delle altezze dei differenti locali .
Devono essere ritenute più idonee, ai fini della limitazione dei danni ambientali,le lavanderie che utilizzano tecnologie a ciclo chiuso.

ART. 356 Caratteristiche delle lavanderie ad umido.
Le lavanderie ad umido, oltre che il reparto ove si effettua il lavaggio, la centrifugazione ed eventualmente l'asciugamento, devono disporre almeno di:
a) un locale per la raccolta e la sosta della biancheria;
b) un locale per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;
c) un locale deposito per lo stoccaggio dei solventi utilizzati nelle lavorazioni e dei rifiuti derivanti dalle stesse;
d) un servizio igienico con antibagno con almeno un lavabo per il personale;
e) pavimenti impermeabili, con gli angoli interni arrotondati tra il pavimento e le pareti, muniti di scarico sifonato;
f) pareti realizzate in materiale impermeabile fino ad un'altezza di m. 2,00 ;
Si potrà derogare da tali requisiti di locali quando la lavanderia è organizzata in modo che il conferimento, la lavatura ed il ritiro della biancheria siano effettuati direttamente all'entrata, senza sosta della biancheria, con l'utilizzo di macchine automatiche o a gettone.

I locali dove si svolge la attività lavorativa devono comunque rispettare le norme di igiene del lavoro previste dal DPR 303/1956.

ART. 357 Lavanderie industriali ad umido: caratteristiche dei locali.

I locali delle lavanderie industriali devono possedere i requisisti dei locali destinati ad attività produttiva.
Qualora la lavanderia non disponga di apparecchi meccanici per il trattamento della biancheria sporca, deve essere previsto un sufficiente numero di vasche per le varie operazioni di ammollatura, lavatura e asciugatura.

ART. 358 Lavanderie a secco:caratteristiche e norme di conduzione

1 - Impianti a circuito chiuso
Le macchine di lavaggio devono essere dotate di dispositivi di abbattimento e recupero del solvente con sistema chimico fisico, che permetta il riciclo totale dell'aria presente nelle macchine anche durante le fasi d asciugatura e deodorizzo . Le macchine non devono avere collegamenti tra circuiti che contengono solvente ed esterno, ad esclusione delle operazioni di carico e scarico .

2 - Impianti a circuito aperto . ogni macchina o gruppo di macchine deve essere dotato di impianto di abbattimento dei vapori di solvente sottoposti a manutenzione ordinaria e straordinaria per garantire la massima efficenza.L’impianto di abbattimento deve essere attraversato solo dalle emissioni provenienti dalle macchine collegate e solo durante le fasi che danno luogo ad emissioni.
Qualora l'impianto sia a carboni attivi per l'assorbimento del solvente esso deve essere dotato di dispositivo automatico per la rigenerazione che comprenda:
a) strippaggio e condensazione del solvente;
b) asciugatura del carbone attivo.
Ogni macchina deve essere dotata di un contatore automatico dei cicli di lavaggio effettuati .
Il gestore dell'impianto deve tenere un registro su cui segnare il numero progressivo dei lavaggi per ogni macchina e la quantità di solvente impiegato
Le lavanderie devono disporre di almeno due locali siti al piano terreno, con superficie minima di ciascun locale pari a mq.9 , con superficie fenestrata pari a 1/8 della superficie dei locali di lavorazione , con finestre che devono aprire direttamente all'esterno e con illuminazione pari a 1/16 della superficie dei locali, dotati di un servizio ad uso esclusivo del personale con antibagno e lavabo. Le lavanderie non possono essere collocate in locali seminterrati.
Tutti i locali debbono rispettare le norme previste per i locali destinati ad attività produttiva .
Qualora l'impianto di lavaggio presenti emissioni dovute alle macchine o necessarie per l'igiene dell'ambiente di lavoro tali emissioni devono essere dotate di camino in possesso di uno sbocco , privo di ostacoli che limitino la diffusione in atmosfera delle sostanze emesse , che superi di almeno i metro il colmo dei tetti o ogni altra struttura distante meno di 10 metri
Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme: a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso; b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera) ; c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate ai sensi DPR 915/82 e successive modificazioni. La ditta dovrà comunque documentare con idonee specificazioni il conferimento dei rifiuti a ditte esterne; d) i solventi ed i rifiuti devono essere stoccati in

spazi separati dai locali di lavoro. E' fatto inoltre divieto di: tenere e usare solventi in recipienti scoperti; fumare nei laboratori; utilizzare sorgenti di fiamma libera.

ART. 359 Veicoli per il trasporto della biancheria.
I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile. La biancheria sporca deve comunque essere racchiusa in sacchi, tenuti separatamente durante il trasporto.

ART. 360 Biancheria infetta.
E' vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letterecci di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderia, riconosciuti idonei dal Servizio Igiene Pubblica e del Territorio.

BARBIERI , PARRUCCHIERI ED ATTIVITA' AFFINI

ART. 361 Autorizzazioni

L'attività di barbiere, parrucchiere per uomo e donna l'attività di estetica e le attività affini che non implicano prestazioni di carattere medico - curativo - sanitario è disciplinata da apposito regolamento deliberato dal Consiglio Comunale ed approvato in conformità alla legge 14 febbraio 1963 n.161 modificata con legge 23 dicembre 197 n.1142. Il sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio di tali attività acquisito il parere favorevole dell'U.O. Igiene Pubblica il quale deve accertare l'idoneità dei locali e delle attrezzature dal punto di vista igienico sanitario. Le attività di cui sopra non possono essere svolte in forma ambulante.
L'uso di apparecchi elettromedicali e l'esercizio della massoterapia (ad esclusione del massaggio facciale come ogni altra attività riservata per legge alle categorie sanitarie è soggetto alle norme previste dall'art.194 del T.U.LL.SS.

ART. 362 Caratteristiche dei locali
I locali devono possedere i requisiti dei locali destinati ad attività lavorativa . In particolare :
a - una superficie di almeno mq 5 per ogni posto di lavoro con un minimo di mq 15 per il primo posto ;
b - pavimento in materiale lavabile dotato di pozzetto sifonato per la raccolta delle acque di lavaggio e pareti in materiale lavabile fino ad una altezza di m 2 ;
c - un lavabo per ogni posto di lavoro con acqua calda e fredda ;
d - dotazione di biancheria pulita proporzionale alla attività svolta conservata in appositi armadietti ;
e - contenitori distinti per biancheria usata e per rifiuti;
f - armadietti a due scomparti per la conservazione del vestiario da lavoro e civile del personale ;
g - impianto elettrico costruito a norma C.E.I. Prima dell'inizio della attività deve essere acquisita certificazione ,stilata da tecnico abilitato di rispondenza dell'impianto alla L.186/68.

ART. 363 Attrezzature

Quando le tecniche lo consentano , deve essere utilizzato materiale monouso . Tutti gli arnesi da lavoro devono essere accuratamente lavati e disinfettati dopo l'uso

ART. 364 Servizi igienici
Tutti i locali dove si esercita l'attività di cui all'art. 361 devono avere almeno un servizio igienico ad uso esclusivo dell'esercizio , accessibili dall'interno, dotato di antibagno costruiti nel rispetto delle norme previste per le abitazioni civili. Per le attività esistenti al momento dell'entrata in vigore del presente Regolamento, è ammesso un tempo di adeguamento alle norme del presente articolo di anni 5.

ART. 365 Igiene personale degli addetti
Il personale deve garantire costantemente buone condizioni di igiene della persona ed in particolare la pulizia delle mani che devono essere lavate prima di ogni servizio .
Durante l'attività il personale deve indossare una sopraveste pulita.

ART. 366 Tosatura animali
Gli esercizi di tosatura e toilettatura di animali domestici devono essere autorizzati dal Sindaco acquisito il parere della U.O. Veterinaria .
Questi esercizi devono disporre di
- pareti in materiale lavabile ed impermeabile fino a m 2
- pavimenti in materiale lavabile ed impermeabile con pozzetto di decantazione sifonato per la raccolta dei peli;
- sistemi di ventilazione ed illuminazione previsti per i locali destinati ad attività produttiva ;
- attrezzature e suppellettili facilmente lavabili e disinfettabili .

Al termine di ogni giornata lavorativa deve essere effettuata completa disinfezione dei locali .

SERVIZI RECETTIVI

ATTIVITA' AGRITURISTICHE

ART. 367
Per ATTIVITA' AGRITURISTICHE si intendono esclusivamente quelle di ricezione e di ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli, attraverso l'utilizzazione di fabbricati rurali di abitazione facenti parte dell'attività dell'azienda agricola.

Gli imprenditori agricoli che intendono svolgere attività agrituristica devono presentare al Comune ove ha sede l'immobile una apposita domanda, ai sensi dell'art. 13 della Legge regionale n. 36/87.
Per l'espressione del previsto parere da parte dell'U.O. Igiene Pubblica della U.S.L., la domanda deve essere corredata della seguente documentazione:
1 - numero due planimetrie dei fabbricati rurali in scala non superiore a 1/200, firmate da un tecnico;
2 - relazione tecnica (e ove necessario grafica)relativa alla attività svolta comprendente capacità ricettiva , servizi forniti, tipologia smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi caratteristiche della eventuale attività di preparazione alimenti) ;
3 - numero due copie certificazioni di idoneità per uso potabile dell'acqua distribuita nell'esercizio di data non anteriore a tre mesi La certificazione deve essere rilasciata da struttura pubblica . Tale certificazione non è necessaria se l'approvvigionamento è da acquedotto pubblico .

Gli immobili, oltre a possedere i requisiti previsti dalle disposizioni contenute negli strumenti urbanistici vigenti, dai regolamenti edilizi, nonchè dal D.M. del 517/75 e nella Legge regionale n. 36/87, devono comunque avere:
- una superficie minima per le camere, al netto di ogni locale accessorio, di Mq. 9, per le camere ad un letto, Mq. 14 per le camere a due letti; per ogni posto letto in più, la superficie e la cubatura dovranno essere aumentate come previsto dall'art. 1 del D.P.R. n. 1437 del 30/12/1970;
- un locale comune con superficie minima di Mq. 14; detto locale può essere sostituito dal locale cucina, quando l'utente provvede direttamente alla preparazione degli alimenti;
- un bagno completo (vaso, bidet, lavabo, vasca o doccia) ogni 6 posti letto o frazioni di 6, comprese le persone appartenenti al nucleo familiare o conviventi.
Quando le camere sono fornite di servizi igienici indipendenti, è ammessa la deroga al punto precedente, purché, il bagno e l'antibagno posseggano gli accessori completi (vaso, bidet, lavabo, vasca o doccia).
I servizi devono essere dotati di acqua calda e fredda.
Tutte le strutture devono essere dotate di acqua potabile che deve pervenire dall'acquedotto comunale In mancanza di questo è consentito l'approvvigionamento privato, con acqua dichiarata idonea per uso potabile dall'U.O. Igiene Pubblica della U.S.L.
Le strutture in cui è prevista anche la somministrazione di alimenti e bevande devono essere in possesso della autorizzazione di cui all'art. 2 della Legge n. 283 del 30.4.62.
Tutti gli ambienti devono avere i pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile.

Nei servizi igienici le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile ed impermeabile fino ad una altezza di mt. 2.
La pulizia dei locali ed il cambio di biancheria deve avvenire ad ogni cambio di cliente ed almeno una volta alla settimana.
Nell'azienda in cui sì mettono a disposizione spazi aperti ai campeggiatori, i servizi igienici devono corrispondere sia nella struttura sia nell'arredo ed in rapporto al numero degli ospiti, a quanto previsto negli appartamenti; gli stessi devono essere forniti di acqua calda.
Quando i servizi igienici sono realizzati in un proprio corpo di fabbrica, questi devono essere circondati da apposito steccato con raggio di mt. 10, quale limite minimo per la distanza dalle tende.
La superficie totale delle piazzole deve essere non inferiore a Mq.. 60; le medesime devono essere fornite di energia elettrica, il cui impianto di distribuzione deve essere realizzato a norma C.E.I.; la raccolta dei rifiuti solidi deve essere effettuata con l'installazione di recipienti con coperchio a cerniera della capacità media di 100 litri ogni 20 persone. Lo scarico o il trasporto dei bidoni devono avvenire fuori dell'area delle tende; i bidoni dovranno essere lavati di volta in volta e disinfettati.

ART. 368 STRUTTURE EXTRAALBERGHIERE
La apertura delle strutture ricettive extraalberghiere è soggetta ad autorizzazione da rilasciarsi a cura del Comune, acquisito il parere dell'U.O.Igiene Pubblica, salvo quanto previsto dall'art. 12 Legge regionale n. 1 del 10.1.87 per gli esercizi di affittacamere.
Le strutture che somministrano alimenti e bevande devono essere in possesso della autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 Legge 283/62.
Le case per ferie , gli ostelli della gioventù, i bivacchi,1 rifugi alpini ed escursionistici, le case e gli appartamenti per vacanze, devono possedere i requisiti tecnici ed igienici previsti dall'art. 3 della L.R. 1/87.

1. Convitti. collegi
Sono convitti, collegi gli esercizi attrezzati per ospitalità completa per lunghi periodi, con annesse attività educative e ricreative. I dormitori, separati per sesso, devono rispettare gli indici di cubatura e superficie previsti per gli alberghi.
Deve essere prevista la presenza di locali comuni, da destinare a soggiorno e/o studio, dimensionati complessivamente nel rapporto di Mq.. i per ogni posto letto effettivo, con un minimo di Mq. 14.
Deve essere previsto un bagno completo ogni lo posti letto e un lavabo ogni 4 posti letto effettivi; detti rapporti sono calcolati non computando le camere dotate di servizi igienici privati. s
Deve essere previsto un cambio completo della biancheria una volta la settimana e ad ogni cambio di ospite.

2. Esercizi di affittacamere
Sono esercizi di affittacamere le strutture composte da non più di sei camere con una capacità recettiva non superiore a 12 posti letto, ubicate in non più di due appartamenti ammobiliati in uno stesso 9tabile.
I locali destinati all'esercizio di affittacamere devono possedere i requisiti strutturali ed igienico-edilizi per i locali di abitazione.
In particolare la superficie minima delle camere deve essere di Mq. 9 per un posto letto, Mq. 14 per due posti letto; per ogni posto letto in

più la superficie e la cubatura deve essere aumentate come previsto dall'art. 1 D.P.R. 30.12.70 n. 1437.
Deve essere disponibile un locale comune con superficie minima di Mq. 14, con illuminazione ed aerazione diretta, destinato esclusivamente agli affittuari.
Nel caso di coabitazione con il nucleo familiare, deve essere comunque previsto il locale comune di cui al comma precedente.
Deve essere previsto un servizio igienico completo ogni 5 posti letto o frazione di 5.
La pulizia dei locali ed il cambio della biancheria deve avvenire ad ogni cambio di clienti ed almeno una volta la settimana.
Per tale attività si rinvia comunque a quanto previsto dalla L.R. 10.1.87 n. l.
1 1)
3. Requisiti igienico-sanitari comuni per le strutture extraalberghiere
Tutti gli ambienti devono possedere i requisiti igienicosanitari (aerazione, illuminazione, servizi igienici, etc.) previsti per le abitazioni civili.
Nei servizi igienici le pareti devono essere rivestite di materiale lavabile ed impermeabile fino ad una altezza di mt. 2.
Tutte le strutture devono essere dotate di acqua potabile distribuita da acquedotto comunale; in mancanza di questo è consentito approvvigionamento privato, con acqua dichiarata idonea per uso potabile dall'U.O. Igiene Pubblica della U.S.L.

ART. 369 STRUTTURE ALBERGHIERE

1. Per l'apertura di esercizi quali alberghi, motels, villaggi-albergo, indipendentemente da altre prescrizioni, è necessaria una autorizzazione igienico-sanitaria rilasciata dal Sindaco ai sensi dell'art. 231 del T.U.LL.SS. R.D. 27 luglio 1934 n. 1265 ed in relazione alla legge 1112 del 16.6.39, acquisito il parere dell'U.0. Igiene Pubblica.
Per l'apertura di campeggi e villaggi turistici si fa riferimento all'art. 6 Legge regionale n. 38 dell'11.8.86.
L'autorizzazione ha validità permanente per quegli esercizi le cui caratteristiche siano tali da consentirne l'uso in qualsiasi stagione dell'anno, in particolare per quanto concerne la dotazione di mezzi idonei di riscaldamento.
L'autorizzazione, per i complessi ad attività stagionale, viene rinnovata annualmente previo nuovo sopralluogo e conseguente nuova espressione di parere da parte dell'U.O. Igiene Pubblica.

2. Gli **alberghi** sono esercizi recettivi aperti al pubblico, con ricettività non inferiore a 7 stanze che forniscono alloggio, eventualmente vitto ed altri servizi accessori, in camere ubicate in uno o più stabili o in parti di stabile. E' obbligatoria la presenza di un locale ad uso comune.

3. I m**otels** sono alberghi particolarmente attrezzati per la sosta e la assistenza delle autovetture e/o delle imbarcazioni.

4. I **villaggi-albergo** sono alberghi che, in all'interno di una unica area, contengono servizi centralizzati (ristorante, bar, ecc.) ubicati in una casa madre ed unità abitative dislocate n più stabili .

5. Le **residenze turistico-alberghiere** sono esercizi aperti al pubblico che forniscono alloggio e servizi accessori in unità abitative costituite da uno o più locali, dotate di servizio autonomo di cucina. L'unità abitativa può essere composta da ambiente cucina-soggiorno e ambiente per il pernottamento o da monolocale per cucina, soggiorno e pernottamento. In tutte le unità abitative deve essere previsto un servizio igienico .
Tutti i locali devono possedere le caratteristiche strutturali ed igienico-sanitarie quali illuminazione, isolamento acustico, temperatura, condizionamento, ecc. , previste per le civili abitazioni.

6. Camere (requisiti minimi)
L'altezza minima delle camere deve essere di mt. 2,70. La superficie minima delle camere dovrà essere:
1 - ad un letto Mq. 9 ;
2 - a due letti Mq. 14;
per ogni letto in più la superficie dovrà essere aumentata di Mq. 5.
La cubatura minima deve comunque essere di MC. 24 e MC. 42.
Nelle località montane, sup. a 1000 mt. S.l.m. le altezze minime sono riducibili a mt. 2,55, fermo restando la cubatura di MC. 23 e MC. 40 rispettivamente per le camere ad un letto e a due letti.
1 requisiti minimi di una unità abitativa monolocale per le residenze turistico-alberghiere sono le seguenti.
- superficie di Mq. 20 per una persona;
- superficie di Mq. 28 per due persone;
- aumento di 6 Mq. per ogni persona in più.

7. Servizi igienici (requisiti minimi)
I bagni, di altezza non inferiore a mt. 2,40, devono essere forniti di apertura all'esterno per il ricambio dell'aria o dotati di idonei apparecchi per il ricambio meccanico dell'aria; l'aerazione deve essere simultanea all'illuminazione artificiale dell'ambiente.
Il bagno dovrà avere i pavimenti realizzati con materiale liscio, lavabile ed impermeabile, le pareti ricoperte per un minimo di mt. 2 di materiale lavabile ed impermeabile .
Se non esistono bagni privati, annessi alle singole camere, deve essere previsto un bagno completo, comune, ogni 10 posti letto; tuttavia, anche nel caso in cui ogni camera sia dotata di proprio servizio igienico, deve essere prevista la presenza di bagni comuni, ad uso delle camere.

8. Approvvigionamento idrico
Tutte le strutture devono essere dotate di acqua potabile che deve provenire dall'acquedotto comunale. In mancanza di questo è consentito l'approvvigionamento privato, con acqua dichiarata idonea per uso potabile dall'U.O. Igiene Pubblica della U.S.L.

9. Rifiuti solidi e liquidi
Per quanto riguarda i rifiuti di cui sopra, il loro smaltimento deve avvenire in conformità con le vigenti disposizioni di legge.

Campeggi e villaggi turistici

10. I **campeggi** sono esercizi recettivi attrezzati su aree recintate per la sosta ed il soggiorno di tende ed altri mezzi autonomi di pernottamento, purché trasportabili dal turista, per via ordinaria, senza ricorrere al trasporto eccezionale.

li. I villaggi-turistici sono organizzati per la sosta ed il soggiorno di ospiti sprovvisti di mezzi propri di pernottamento, in tende, roulottes ed altri manufatti realizzati in materiale leggero, non vincolati permanentemente al suolo.
Per quanto riguarda gli aspetti igienici funzionali si fa riferimento a quanto disposto dalla Legge 326 del 21.3.58, dal D.P.R. 869 del 20.6.61 e dalla L.R. 38/1986.
I campeggi ed i villaggi turistici devono essere dotati di:
- almeno un bagno ogni 20 persone, con pavimenti in materiale lavabile ed impermeabile , con pareti rivestite in materiale lavabile ed impermeabile fino ad una altezza di 2 mt.
I gruppi di servizi igienici devono essere circondati da apposito steccato con raggio di mt. 10, quale limite minimo per la distanza dalle tende .
(E' indispensabile la ripetuta disinfezione nella singola giornata dei servizi igienici con sostanze idonee - ipoclorito di sodio , isoformio ecc.) ;
- un lavandino ogni 15 persone (il campeggio o villaggio turistico installato in zona collinare o montana deve avere almeno il 10% di lavandini con acqua calda) ;
- un lavello per stoviglie ogni 40 persone, con acqua corrente potabile e realizzato in gruppi separati dai lavandini, dalle docce, dai lavatoi;
- un lavatoio ogni 40 persone, con bacino separato per ogni rubinetto.
(Nei campeggi e nei villaggi in zona collinare o montana è opportuno che il 10% dei lavatoi e dei lavelli per stoviglie siano dotati di acqua calda) ;
- una doccia ogni 30 persone; almeno il 20% delle docce sarà dotato di acqua calda. Nei campeggi o villaggi situati in zona collinare o montana il 50% delle docce deve essere dotato di acqua calda ;
- una dotazione idrica pari a 80 litri a persona di acqua potabile al giorno; 50 litri al giorno di acqua per i servizi
- un, sistema di raccolta dei rifiuti solidi realizzato con contenitori mobili con coperchio a cerniera della capacità di 100 litri ogni venti persone ;
- impianto elettrico realizzato a norma C.E.I.

ART. 370 RESIDENZE PER ANZIANI

Il Piano Sanitario Regionale individua come unica soluzione di tipo residenziale per anziani, la creazione di "residenze" nel tentativo di riportare ad un'unica tipologia la risposta che attualmente viene data nelle varie forme istituzionali (case di riposo, case albergo, ecc.) . La normativa che regolamenta queste strutture è contenuta nella risoluzione approvata nel Consiglio Regionale nella seduta del 30.9.86 in merito ai requisiti di idoneità delle strutture residenziali per anziani di cui all'art.1 della L.R. n.28/1980, recepita dalla locale Assemblea della Comunità Montana. Essa è integrata dal DPCM del 22.12.89, come atto di indirizzo e coordinamento dell'attività amministrativa delle regioni concernente la realizzazione delle strutture sanitarie residenziali per anziani.

ART. 371 COMUNITA' PER MINORI

Le strutture adibite a comunità per minori sono regolamentate dalla risoluzione approvata dal Consiglio Regionale nella seduta del 20.3.1990 in merito ai requisiti della loro idoneità di cui all'art. 1 della L.R. n.28/1980, recepita dalla locale Assemblea della Comunità Montana.

ART. 372 ALBERGHI DIURNI

1. Superficie minima dei locali
I camerini degli alberghi diurni devono avere altezza minima di 2,70 e una superficie di base non inferiore a mq. 4 per i bagni in vasca ed a Mq. 1 per i bagni a doccia. In quest'ultimo caso i camerini devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a Mq. i o in alternativa possono essere consentiti adeguati spazi anti-doccia per riporre gli indumenti.

2. servizi igienici
Gli alberghi diurni devono essere provvisti di servizi igienici, distinti per sesso, in numero non inferiore ad 1 per ogni lo camerini e di un adeguato numero di lavabi con erogazione di acqua potabile.
Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere a pedale o a cellule fotoelettriche con distributori di asciugamani a perdere ovvero asciugamani termoventilanti; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

3. Caratteristiche dei locali: pareti e pavimenti
Le pareti ed i pavimenti dei camerini, degli spogliatoi, secondo il tipo di bagno, nonchè dei servizi igienici devono essere realizzati in materiale lavabile ed impermeabile fino ad un'altezza di m. 2, con angoli interni fra il pavimento e le pareti arrotondati.
Il pavimento inoltre deve avere adeguate pendenze verso pilette sifonate e fognolo che permetta il facile scolo delle acque di lavaggio.

4. Caratteristiche dell'arredamento
Tutte le suppellettili a servizio dei camerini, degli spogliatoi o spazi antidocce nonchè dei servizi igienici, devono essere costituite da materiale impermeabile ed avere superficie liscia idonea ad una facile detersione e disinfezione.

5. Aerazione
L'aerazione dei vani di cui agli artt. precedenti , nel caso di locali dotati di aspirazione forzata, deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 12 volumi/ora in espulsione forzata, in grado di garantire comunque almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente con comando temporizzato.
Nel caso di locali direttamente collegati all'esterno tramite aperture fenestrate deve essere effettuato ricambio d'aria al termine dell'uso .

6. Locali deposito
Tutti gli alberghi diurni devono essere provvisti di apposito locale di deposito di materiale per le pulizie e per la biancheria di ricambio.

7. Disinfezione
I bagni e le docce, dopo ogni uso vanno lavati e disinfettati. La disinfezione dei servizi igienici deve invece essere effettuata giornalmente con lavaggio ad ogni occorrenza.

8. Cambio biancheria
Dopo ogni bagno o doccia si dovrà provvedere al cambio della biancheria che deve essere effettuato a cura del gestore.

La biancheria in dotazione al servizio, per essere riutilizzata, deve essere sottoposta a lavaggio alla temperatura di 90° C.

ART. 373 PALESTRE

1. Palestre per intense attività sportiva o struttura equivalente a palazzetto dello sport.

Le palestre dove si svolgono intense attività ginniche, nonché incontri sportivi di carattere agonistico e non, devono avere le seguenti caratteristiche: forma preferibilmente rettangolare con lato maggiore di lunghezza compresa tra i 2 e 3 volte la lunghezza del lato minore; altezza non inferiore a mt. 5.40, superficie fenestrata pari ad almeno 1/5 della superficie dei pavimento; servizi igienici in numero adeguato, docce e spogliatoi distinti per sesso e locale deposito attrezzi. Nelle strutture dove è consentito l'accesso al pubblico in occasione di incontri sportivi deve essere previsto un'opportuna batteria di WC distinti per sesso. L'area della palestra va calcolata sulla base di 3 mq. per utente; il pavimento dovrà essere in materiale non polveroso, elastico (gomma, linoleum, legno, ecc.). L'illuminazione non deve essere inferiore a 100 Lux.

2. **Palestra per attività sportive a carattere prevalentemente ludico-ricreativo**

Le palestre dove si svolgono attività fisico-sportive a carattere prevalentemente ludico-ricreativo, possono avere requisiti igienico sanitari anche in deroga all'articolo precedente. Infatti possono essere attivate anche in locali con altezza non inferiore a mt. 2,70; la forma, pur privilegiando quella rettangolare, può essere equivalente a quella della comuni abitazioni; la superficie fenestrata deve essere pari almeno ad 1/7 della superficie dei pavimento; i servizi igienici, le docce e gli spogliatoi dovranno essere in numero adeguato e distinti per sesso. L'area della palestra va calcolata sulla base di mq. 4 per utente a turno. L'illuminazione non deve essere inferiore a 100 Lux. Quando le palestre di cui trattasi si trovano in edificio civile di abitazione, le loro pareti, i soffitti ed i pavimenti dovranno possedere accorgimenti tali da limitare il più possibile la propagazione del rumore. L'attività di esercizio è subordinata al parere favorevole dell'Ufficio Urbanistico del Comune per quanto riguarda la stabilità delle strutture murarie e portanti.

3. Locali seminterrati

E' consentita l'attività di cui al precedente articolo anche nei locali seminterrati purchè l'altezza non' sia inferiore ai 3 mt.

4. Sostanze medicamentose e simili

E' vietata la vendita, l'utilizzo e/o la somministrazione di sostanze medicamentose o comunque con qualsiasi effetto farmacologico a tutti coloro che, a qualunque titolo frequentano la palestra.

5. Responsabilità

La palestra deve avere un responsabile che garantisca il buon funzionamento ed il rispetto delle norme di sicurezza secondo il DM degli Interni del 10.9.1985.

6. Servizi annessi

Quando la palestra è munita di servizi annessi (sauna, locali per massoterapia, ecc.), queste attività devono svolgersi sotto la direzione, il controllo e la costante presenza di un medico.

E' obbligatoria la presenza,in uno dei locali, della cassetta per le medicazioni e Pronto Soccorso. Inoltre deve essere posto in evidenza un

cartello con i numeri telefonici utili per il pronto intervento sanitario e dei vigili del Fuoco.

IGIENE ALIMENTI E BEVANDE

DISPOSIZIONI GENERALI.

ART. 374 Ambiti e organi di vigilanza.
La vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo delle materie prime, sui semi-lavorati e sui prodotti finiti, sui recipienti , sui contenitori , sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili sul materiale e le sostanze presenti nei locali comunque destinati alla attività , sui mezzi di trasporto e sul personale addetto, dagli operatori dell'U.O. di Vigilanza ed Ispezione dell'U.O. Igiene pubblica ai fini igienico-sanitari e dall'U.O. Veterinaria per quanto di competenza.

ART. 375 Provvedimenti dell'Autorità sanitaria.
Il Sindaco,su proposta delle UU.OO.di cui all'art. 374 fatte salve le sanzioni previste dalle leggi vigenti può disporre la bonifica di carenze ed inconvenienti fissando un termine per l'esecuzione di quanto disposto , adottando inoltre, sempre su proposta delle UU.OO. i provvedimenti di cui all'art. 15 della L. 283/62 e all'art. 22 D.P.R. 327/80 .

ART. 376 Deficienze dei locali e delle attrezzature.
Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, le UU.OO. Igiene pubblica e Veterinaria, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:
- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione dell'attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica;
- la revoca dell'autorizzazione sanitaria.

I provvedimenti di cui sopra devono essere adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscono reato o illecito amministrativo.

ART. 377 I Responsabili dei servizio di Igiene pubblica e quello di Veterinaria dispongono, attraverso il personale della U.O. di Vigilanza e Ispezione, l'effettuazione di campionamenti di alimenti per analisi a scopo conoscitivo e di indagine.
Tali “campionamenti di saggio" effettuati con metodiche informali non hanno valore ufficiale.
Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano i provvedimenti necessari volti alla rimozione delle eventuali cause di contaminazione e si procede immediatamente ad un campionamento regolamentare.
In caso di esito analitico sfavorevole l'Azienda interessata dovrà produrre nei tempi stabiliti dal Responsabile del Servizio di Igiene pubblica, una relazione tecnica sulla natura degli inconvenienti verificatisi con la descrizione dei provvedimenti presi per la rimozione di tali inconvenienti.

I parametri microbiologici e i valori limite da utilizzare nella formulazione del giudizio igienico di ammissibilità sono quelli previsti dalle normative statali.
Per gli alimenti per i quali non esistono norme regolamentari emanate a livello nazionale, si fa riferimento a quanto indicato dalla Regione Toscana.

ART. 378 Irregolarità delle merci.
Le UU.OO di cui all'art. 374 quando:
- abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponde alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pongono sotto sequestro ed eseguono campionamento da sottoporre ad analisi;
- accertino che la merce determini grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, propongono al Sindaco la immediata distruzione della merce sequestrata, dopo che della stessa merce sia stato effettuato prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi;
- accertino che un prodotto non ancora immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrità ed idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

Le merci detenute in mostra nei negozi o aree aperte al pubblico sono sempre e comunque considerate in vendita (art. 20 D.P.R. 327/80).

ART. 379 Sequestro.
oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inidonei.
Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dall'art. 20 D.P.R. 327/80 e con le modalità previste dal capo II D.P.R. 571/22.7.1982.

ART. 380 Personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari.
Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari - ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari e chiunque altro presti attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso - destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto, con le sostanze alimentari, fatta eccezione per il personale che manipola solamente alimenti confezionati o in involucri , deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della Legge 283/1962 .

ART. 381 Libretto idoneità sanitaria.
Il libretto è rilasciato dal Sindaco. L'U.O. Igiene Pubblica della U.S.L. cui fa capo il Distretto di residenza, secondo protocolli emanati dalla Regione , provvede a quanto segue :
- esame-colloquio con il richiedente per l'accertamento del possesso di adeguate cognizioni teoriche e pratiche sulle norme igieniche di comportamento nello svolgimento di attività lavorative e per la anamnesi di eventuali patologie trasmissibili con gli alimenti ;
- eventuale visita medica a seguito di anamnesi positiva

- somministrazione di vaccino antitifico.

ART. 382 conservazione libretto di idoneità sanitaria.
Il libretto deve essere custodito presso il posto di lavoro. Le categorie, di cui all'art. 380 devono provvedere personalmente alla custodia del libretto.
Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere, a seconda dell'attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto.
Chi presta la propria opera presso più imprese deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul o suoi luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è conservato il libretto originale.
Il libretto deve, comunque. essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

ART. 383 Rinnovo libretto sanitario
Il rinnovo del libretto sanitario deve essere effettuato entro la scadenza annuale da parte delle categorie di cui all'art.380.
La mancanza di libretto sanitario in regola , anche in attesa di eventuali accertamenti , comporta l'astensione dal lavoro .
Il richiedente il rinnovo del libretto sanitario deve recarsi alla sede USL competente al rilascio 30 giorni prima della relativa data di scadenza per la richiesta di rinnovo . L'U.S.L. è tenuta al rilascio di apposita ricevuta sostitutiva che avrà valore fino alla data di scadenza del libretto ed alla restituzione del libretto entro tale data.

ART. 384 segnalazione dei casi sospetti.
I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici dell'U.S.L, casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente per l’adozione di eventuali provvedimenti. Essi hanno, altresì, l'obbligo di richiedere al personale, assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia .

ART. 385 Accertamenti estemporanei.

L'U.O. Igiene Pubblica competente può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare o proporre all'Autorità Sanitaria Locale l'adozione dei provvedimenti che 'ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

ART. 386 Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento.
Negli stabilimenti industriali, nei laboratori di produzione e negli esercizi di vendita il personale di cui all'art.380, deve indossare tute, sopravvesti e giacche di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga tutta la capigliatura .
Non è obbligatorio il copricapo per il personale addetto alla distribuzione immediata dei prodotti.
Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto .

Gli esercenti l'attività di vendita in sede fissa o ambulante di prodotti del settore alimentare, nonchè i titolari di pubblici esercizi, devono manipolare e/o distribuire gli affettati di qualunque tipo avvalendosi di appositi utensili, quali ad esempio pinze o molle in acciaio inossidabile, al fine di evitare che il prodotto venga a contatto con le proprie mani.
Le UU.OO. Igiene Pubblica e Veterinaria possono disporre particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici.

ART. 387 Autorizzazione amministrativa.
Chiunque intende aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede:
- un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di militari, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali

deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale, prescritta nelle norme vigenti che il Sindaco rilascerà previo parere favorevole delle UU.OO. Igiene Pubblica e Veterinaria, secondo le rispettive competenze, attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dalla normativa prevista dal presente regolamento.
Tale autorizzazione è soggetta al rinnovo annuale automatico.
I distributori automatici o semi automatici di sostanze alimentari e bevande devono corrispondere ai requisiti di cui all'art. 32 del D.P.R. 327/80; della loro installazione deve essere data comunicazione scritta al Sindaco che ne trasmette copia all'U.O.Igiene Pubblica.

ART. 388 Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonchè depositi all'ingrosso di sostanze alimentari ed esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonchè depositi all'ingrosso di sostanze alimentari è subordinato ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco previo parere dei servizi competenti, in osservanza a quanto disposto dalla Legge 283/62 del D.P.R. 327/80.
Gli esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, considerate esercizi pubblici ai sensi della L. 1112/1939, sono soggetti alla autorizzazione sanitaria di cui all'art. 231 T.U.LL.SS. 1265/1934, e a quelle previste dall'art. 2 della Legge 283/62, anche se con unico atto.
Sono altresì soggetti all'autorizzazione prevista all'art. 2 della L. 283/62 gli esercizi di vendita al dettaglio che preparano alimenti per la conservazione.

ART. **389 Modalità per il conseguimento dell'autorizzazione per l'esercizio.**
Le domande in bollo per ottenere l'autorizzazione amministrativa ed i pareri a cui è subordinata la concessione dell'autorizzazione sanitaria, devono indicare:
a) per qualsiasi tipo di esercizio:
1 - nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
2 - ubicazione;
3 - indicazioni delle tabelle e dei generi merceologici;

4 - termine previsto per l'approntamento dei locali;
5 - tipo di approvvigionamento idrico;
6 - sistema,di smaltimento rifiuti solidi e liquidi;
7 - sistemi di conservazione degli alimenti.

b) per i laboratori di produzione:
1 - indicazioni di cui al punto a);
2 - tipo di lavorazione;
3 - descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
4 - eventuale carattere stagionale della lavorazione;
5 - descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.

Le domande devono inoltre essere corredate dei seguenti allegati: per qualsiasi tipo di esercizio: pianta planimetrica dei locali in duplice copia firmata dall'interessato o da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/100. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni; relazione in duplice copia sulle caratteristiche dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico o dall'interessato; in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 90 giorni, da parte del Servizio di Igiene pubblica e del territorio, nel rispetto delle modalità di cui all' art. 76;

Per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopradetti: a) relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione, della materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
b) copia dell'eventuale marchio depositato e delle etichette impresse sulle eventuali confezioni.

Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.
Tutta la documentazione di cui sopra deve essere presentata in duplice copia; una copia deve essere inviata da parte del Sindaco alla Unità sanitaria locale per esecuzione del parere di competenza.
Le autorizzazioni sanitarie concesse devono essere esibite presso gli esercizi cui si riferiscono.

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

ART. 390 Norma generale.
I locali degli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento debbono rispettare quanto previsto dal D.P.R. 327/80.

ART. 391 Locali degli stabilimenti e laboratori.
Ai fini della autorizzazione sanitaria di cui all'art. 388 gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere provvisti di locali distinti e separati:
a) per il deposito delle materie prime;

b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
c) per il deposito di prodotti finiti;
d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.
I locali debbono essere in numero adeguato al potenziamento produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igiene dei prodotti in lavorazione.

ART. 392 Caratteristiche dei locali.
I locali, di cui al precedente articolo, non devono avere comunicazioni dirette con le latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone; comunque, tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico-sanitari.
Ove necessario, deve, inoltre, essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge.
Nel caso di imprese, che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo, è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con separazioni e con attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti.
I predetti locali devono, inoltre, essere:
1) costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
2) sufficentemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale. La superficie minima, ad eccezione dei locali di deposito delle materie prime, deve essere di Mq. 9.
Tali misure di superficie sono da aumentare in relazione alla quantità di produzione;
3) rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale, anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore sia per evitare lo sviluppo di muffe.
L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo.
Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzanti e/o di deodoranti chimici. Il sistema di illuminazione, naturale o artificiale, deve essere, comunque, tale da evitare in ogni caso l'inquinamento delle sostanze alimentari;
4) con pareti intonacate e rivestite, per l'altezza non inferiore a metri 2, con materiale di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; tutti i pavimenti devono avere analoghe caratteristiche oltre che una superficie ben connessa, con pendenza adeguata verso un numero sufficiente di fognoli muniti di chiusura idraulica; gli spigoli e i raccordi tra i pavimenti e le pareti e tra parete e parete debbono avere sagoma concava;
5) muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, altri animali od insetti, nonché adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione. Per particolari esigenze di

taluni prodotti, quali i formaggi ed i salumi, nonché i vini, gli aceti, i liquori e le acqueviti, il sindaco, su parere dei Servizi di cui all'art. 374 può prescrivere requisiti diversi da quelli di cui ai precedenti punti 3) e 4), limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento.
Per i depositi di cereali e di prodotti ortofrutticoli non trasformati, può derogarsi a quanto previsto dal precedente punto 4).

ART. 393
E' vietato l'ingresso nei locali di cui all'articolo precedente a tutti gli animali.

ART. 394 Stabilimenti e laboratori industriali con annessi reparti di vendita.
Gli stabilimenti e laboratori industriali, nel caso abbiano annessi reparti di vendita, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 392, devono avere:
a) un locale o vano deposito a seconda del tipo di prodotto, comunicante o facilmente raggiungibile e con attrezzature idonee per la conservazione;
b) un locale per la vendita.

ART. 395 Laboratori artigianali.
I laboratori artigianali non annessi ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione devono avere:
a) un locale esclusivamente destinato alla produzione;
b) un locale deposito con attrezzature idonee per la conservazione, con spazi separati, fisicamente separati, per materie prime e prodotti finiti;
c) servizi igienici, annessi, costituiti da latrina e antilatrina ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato, dotati di acqua corrente;
d) spogliatoio;
e) docce, laddove la lavorazione ne consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale, in numero adeguato al personale.

ART. 396 Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita.
I laboratori artigianali annessi agli esercizi di sola vendita al dettaglio, oltre al requisiti di cui al precedente articolo, devono essere provvisti di un locale esclusivamente destinato alla vendita.

ART. 397 Deroghe.
Il Sindaco, su parere dei Servizi di cui all'art. 374, può consentire in particolari casi, anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo, che i locali, di cui alle lettere a), b) e d) del precedente art. 391 e di cui alle lettere a) e b) dei precedenti artt. 394 e 395, siano riuniti in unico locale di adeguata superficie ed adeguatamente attrezzati.

ART. 398 Caratteristiche degli impianti di lavorazione, dei depositi dell'acqua potabile, dei servizi igienici e dei sistemi di smaltimento.
I predetti stabilimenti e laboratori debbono essere inoltre provvisti di:
a) impianti attrezzature e utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico e sanitario in base alle norme in vigore e costituiti in modo:
- da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione;

- da evitare, per quanto possibile, che il prodotto nelle varie fasi di produzione, preparazione e confezionamento venga a contatto diretto con chi lo manipola, anche a mezzo del vestiario;
- da consentire la facile, rapida e completa pulizia.

Le linee di produzione devono essere separate per materia prima e/o per prodotti finiti (cioè non deve verificarsi contemporaneamente promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso.
Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si deve di volta in volta procedere ad accurata pulizia.

b) Deposito e magazzini, dotati di attrezzature di refrigerazione, idonei alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo rendano necessario.
In ogni caso, devono avere caratteristiche strutturali e condizioni termoigrometriche adeguate ai generi depositati.
Qualora nei locali di deposito si verifichi permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione di cui al precedente punto.

c) Impianti di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo. La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile causa di inquinamento. Ove si disponga di pozzi di acqua potabile propri, la rete di distribuzione interna non deve essere allacciata al pubblico acquedotto.
Se l'approvvigionamento idrico non proviene da pubblico acquedotto, il titolare dello stabilimento o del laboratorio deve richiedere periodicamente all'U.S.L. il controllo secondo la frequenza di cui al capitolo "Acqua potabile".
La frequenza minima è di due prelievi all'anno in coincidenza con i periodi di variazione del regime della pioggia (primavera e autunno). I servizi di cui all'art. 374 potranno disporre altri prelievi ogni qualvolta lo riterranno opportuno e potranno prevedere prelievi con frequenza maggiore.
Ove non sia possibile disporre di una quantità sufficiente di acqua potabile, si può ricorrere ad acqua con caratteristiche chimico-fisiche diverse, rispondenti, però, ai requisiti microbiologici e, relativamente alle tolleranze ammesse per le sostanze nocive, a quelli chimici prescritti per le acque potabili.
E' vietata l'utilizzazione di tali acque non potabili nei cicli di lavorazione delle sostanze alimentari e nella pulizia degli impianti, delle attrezzature e degli utensili destinati a venire a contatto con tali sostanze, salvo i casi previsti dall'art. 29 del D.P.R. 327/80.
Le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili devono essere nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione.

d) I servizi igienici sono composti dal locale gabinetto e dal locale antistante (antilatrina). Di norma i servizi igienici non possono comunicare direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari. Eventuali deroghe possono essere concesse dal Sindaco, sentito il parere favorevole dell'U.O. di Igiene Pubblica, solo nei casi in cui i servizi igienici siano composti

comunque dai due locali anzidetti e posti in edifici preesistenti l'entrata in vigore del presente regolamento.
I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, debbono avere pavimenti e pareti, fino a mt. 2, in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.
Deve inoltre essere previsto un lavabo nel locale antilatrina ogni cinque lavoratori, con comando dell'erogazione dell'acqua a pedale o a cellula fotoelettrica; i lavabi debbono essere attrezzati con distributori di sapone liquido o in polvere e con asciugamani da cestinare dopo l'uso o, comunque, non riutilizzabili o asciugamani a termoventilazione.
I gabinetti debbono essere in numero non inferiore ad 1 ogni 10 lavoratori, dotati di acqua corrente in quantità sufficiente, forniti di vaso a caduta di acqua.
All'interno dei gabinetti devono, comunque, essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.
Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti aerati, individuali, lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a due scomparti separati per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.
Il locale antilatrina, se sufficientemente dimensionato può essere utilizzato anche come spogliatoio. Le docce eventualmente prescritte debbono essere di numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e del numero di persone addette alla lavorazione.
E' ammessa la deroga prevista dall'ultimo comma dell'art. 28 D.P.R. 327/80.
e) Dispositivi, per lo smaltimento dei rifiuti, conformi alle disposizioni vigenti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento dei rifiuti solidi sia per lo smaltimento delle acque luride, con canalizzazione e scarichi e, se necessario, con impianti di depurazione delle acque e dell'aria, a norma delle vigenti disposizioni.
Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza e la moltiplicazione di insetti, roditori ed altri animali.
f) Contenitori di rifiuti e immondizie chiudibili e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione, in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

ART. 399 Carenze riscontrate in seguito a controlli igienico-sanitari.
Se lo stabilimento o laboratorio ispezionato risulta privo, totalmente o in parte, dei requisiti elencati ed era stato regolarmente autorizzato, l'organo di controllo provvede a comunicare le carenze all'autorità sanitaria competente, affinché possa decidere se revocare l'autorizzazione oppure assegnare al titolare dell'esercizio un termine per l'adeguamento dei locali e delle strutture alle condizioni richieste dalla normativa (sospendendo o meno l'autorizzazione stessa, secondo la rilevanza delle carenze riscontrate). Qualora tale termine sia trascorso inutilmente dovrà essere disposta la revoca dell'autorizzazione precedentemente concessa.
Quanto sopra non pregiudica comunque l'applicazione delle eventuali sanzioni penali.

ART. 400 Pulizia dei locali e degli impianti.
I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, debbono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, debbono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo. Nei locali adibiti alla detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione è consentita la detenzione di sostanze, il cui impiego è determinato da esigenze di manutenzione e disinfestazione degli impianti e dei locali, nei quantitativi ragionevolmente necessari per tali usi, semprechè disposizioni speciali non ne vietino l'uso e la detenzione.
Le materie coloranti, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici debbono essere custoditi in depositi separati da quelli destinati alla custodia delle sostanze chimiche e degli utensili usati per la pulizia e la disinfezione.

ART. 401 Sostanze alimentari deperibili alterate.
Le sostanze alimentari deperibili che si trovano in stato di alterazione non possono essere tenute in deposito.
Tuttavia, qualora sia dimostrabile l'impegno del fornitore al loro ritiro a breve termine, ovvero l'assolvimento degli obblighi previsti da disposizioni speciali in materia, tali sostanze debbono essere tenute in locali, o parti di locali, separati da quelli per la conservazione delle sostanze alimentari destinate alla somministrazione e alla vendita.
Le suddette sostanze debbono essere contraddistinte da cartelli indicanti la destinazione al ritiro da parte dei fornitori e la data prevista del ritiro. Tale disposizione è applicata anche ai prodotti comunque non commerciabili.

ESERCIZI DI VENDITA

ART. 402 Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita alimenti e/o bevande - Autorizzazione sanitaria per esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari.
Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire in altra zona o comunque modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa (licenza commerciale), a norma della Legge 11 giugno 1971, n. 426, secondo le
tabelle merceologiche di cui al D.M. 30 agosto 1971 e successive modificazioni.
La suddetta autorizzazione è data dal Sindaco, il quale la rilascia dopo l'accertamento, da parte del Servizio di Igiene pubblica e n. 8 dell'U.S.L. secondo le rispettive competenze, del rispetto delle norme dettate dal presente regolamento ai sensi dell'art. 31 del D.P.R. 327/80.
Si fa, comunque, salva l'applicazione delle norme speciali, che prescrivono il rilascio di una speciale autorizzazione sanitaria per l'apertura o la gestione di esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari (latte e speciali preparazioni lattee, R.D. 9 maggio 1929, n. 994).
ART. 403 Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita
al pubblico.
I locali che per la prima volta vengono adibiti ad esercizi di vendita al pubblico (negozi) debbono possedere le seguenti caratteristiche:
a) un locale per la vendita con accesso diretto alla pubblica via o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm. 100;

b) un vano contiguo, aerato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua potabile corrente;
c) un servizio igienico annesso costituito da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale, con i requisiti di cui al precedente art. 398.
I predetti locali devono avere i requisiti elencati nel precedente art. 392.
Nel caso di esercizi di vendita con superficie superiore a 400 Mq., questi devono essere dotati di servizi igienici a disposizione del pubblico divisi per sesso.

ART. 404 Attrezzature.
Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale inalterabile ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione. Quando l'esercizio comporti la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista dalla normativa nazionale una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine refrigeranti devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione, che renda possibile la lettura dall'esterno da parte degli avventori.

ART. 405 Protezione e conservazione degli alimenti.
I prodotti alimentari devono essere riparati dalle mosche e dagli altri insetti, non devono mai essere esposti all'esterno del negozio o depositati direttamente sul pavimento, ma ad esso sollevati almeno dì 50 cm.
Può essere consentita l'esposizione all'esterno dell'esercizio di vendita solo nel caso vengano utilizzate vetrinette chiuse al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento.
La conservazione dei diversi alimenti deve essere effettuata nel rispetto di quanto previsto dal D.P.R. 327/80 e successive modifiche.

ART. 406 Raccolta e smaltimento dei rifiuti.
I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati per la raccolta di rifiuti di recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribili a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere. Ove per effetto di operazioni di preparazione, smistamento, imballaggio o simili, residuino scarti di materia putrescibile o fonte di esalazioni moleste, si deve provvedere giornalmente al loro allontanamento.

ART. 407 Animali o elementi estranei.
E' vietato tenere o introdurre negli esercizi di vendita animali o qualsiasi altra cosa non connessa con l'attività autorizzata.

ART. 408 Vendita di prodotti surgelati.
La vendita al pubblico di prodotti surgelati, in locali già autorizzati a norma della legge 27 gennaio 1968, n. 32, è subordinata all'esistenza dei requisiti igienico- sanitari dei locali e dell'apparecchiatura frigorifera, prevista dalle vigenti disposizioni (D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche) e collocata in luogo riconosciuto idoneo dal Servizio di Igiene pubblica e del territorio e n. 8 della U.S.L. secondo le rispettive competenze.

ART. 409 Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari.

Per avvolgere o comunque confezionare sostanze alimentari deve essere utilizzato esclusivamente materiale autorizzato allo scopo.
I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere tenuti in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie.
I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità d'impiego. Per avvolgere le sostanze alimentari non in confezione originale è vietato l'impiego di carta usata, di giornale, o comunque di carta che ceda il colore o che sia colorata con materie diverse da quelle consentite (per i 3 commi di cui sopra v. D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche).

ART. 410 Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata.
Per la distribuzione degli alimenti non in confezione sigillata e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovranno essere messi in atto particolari accorgimenti, in modo da evitare il più possibile il contatto diretto delle derrate con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti. E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare la merce con le mani.

ART. 411 Maneggio della moneta.
Agli incaricati del maneggio della moneta è vietato attendere promiscuamente alla vendita delle sostanze di cui sopra.

ART. 412 Vendita di generi diversi.
Negli spacci cooperativi, nei supermercati e comunque in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scompartimenti ben distinti.

ART. 413 Vetrine di custodia e di esposizione.
Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere apribili dalla parte dell'acquirente. Le vetrine e i banchi dì mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio dovranno essere muniti di dispositivi adatti a proteggerli da ogni possibile causa di inquinamento.

ART. 414 Sostanze pericolose e nocive.
Nei negozi di prodotti alimentari, è vietato detenere o vendere sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o comunque pericolose nocive, se non in confezioni originali e sigillate.

ART. 415 Sostanze alimentari allo stato sfuso.
Le sostanze alimentari non confezionati, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine, ma vendute sfuse ai sensi dell'art. 13 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni ivi previste.
Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana a caratteri ben leggibili e indelebili.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI

ART. 416 Divieti di vendita
E' vietato porre in vendita o detenere per la vendita, frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, polloni, ecc.) che siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti o comunque alterati.
E' vietata porre in vendita o detenere per vendere prodotti ortofrutticoli sottoposti a maturazione artificiale oppure immaturi e non commestibili.
E' vietata porre vendita o detenere per vendere patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio, che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado tale da renderli insalubri.
E' vietato, altresì, vendere frutta che contenga residui dì prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate e tossici per l'uomo in quantità superiore ai limiti di tolleranza fissati dalle disposizioni vigenti.

ART. 417 Esercizi di vendita
Gli esercizi di vendita di prodotti ortofrutticoli oltre ai requisiti generali previsti per i negozi alimentari, devono avere, in particolare, il pavimento impermeabile con scolo regolamentare e le pareti impermeabili e lavabili sino all'altezza di metri due, nonché disporre di presa d'acqua potabile con sottostante lavello munito di scarico con intercettatore idraulico.
Le persone addette alla vendita dei prodotti ortofrutticoli devono essere munite del libretto di idoneità sanitaria.
Tale disposizione si applica anche agli agricoltori che intendono vendere direttamente al pubblico i prodotti del loro campo.

ART. 418 vendita di angurie a fette
Per la vendita delle angurie a fette, l'esercizio deve disporre di:
- banco ricoperto di materiale impermeabile e inalterabile e dotato di vetrina;
- acqua potabile corrente e lavello con rubinetto a comando non manuale per la pulizia delle stoviglie;
- recipiente chiuso per la raccolta dei rifiuti;
- stoviglie e posate sufficienti.

ART. 419 Igiene dei prodotti in vendita

Le insalate, i finocchi ed in genere tutti gli ortaggi, prima di essere messi in vendita, devono essere completamente ripuliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino tracce di marcescenza, sia pure incipiente.
E' tassativamente vietato 11 uso di cassette di legno impregnate da acqua, untuose, annerite, emananti cattive odori, contenenti muffe.

ART. 420 Esposizione della merce
La frutta e la verdura non dovranno essere esposte fuori dall'esercizio e dovranno essere poste all'interno di esso sollevate di almeno 60 cm. da terra.

ART. 421 Divieti
E' vietato il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli in acque esposte ad inquinamento o comunque non dichiarate potabili.

E' altresì vietato avvolgere detti prodotti in carta usata, stampata o comunque non rispondente ai requisiti del DM 21 marzo 1973 e successive modifiche.

ART. 422 Funghi e tartufi
Agli effetti sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, sott'aceto, in salamoia, ecc.) e i tartufi in freschi e condizionati.

ART. 423 Autorizzazioni
Chiunque intenda vendere funghi e tartufi, freschi e/o condizionati, deve essere in possesso della autorizzazione amministrativa (licenza commerciale) prescritta dalle legge li giugno 1971, n.426. sulla base delle tabelle merceologiche VI e VIII di cui al DM 30 agosto 1971 e successive modificazioni ed integrazioni.
L'esercizio della vendita dei funghi e tartufi è soggetto alle norme prescritte dagli articoli precedenti nonché da ogni altra disposizione contenuta nel presente capitolo o prescritta da leggi e regolamenti specifici vigenti.

ART. 424 Funghi - Casi di divieto di vendita
E' vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, ammuffiti, carbonizzati, rammolliti da pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, di sapore disgustoso o di odore sgradevole.

ART. 425 Funghi non riconoscibili
E' vietata la vendita di funghi in polvere, sminuzzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.

ART. 426 Vendita di funghi freschi e tartufi freschi
L'esercente che intende vendere funghi freschi e tartufi freschi, deve richiedere l'autorizzazione amministrativa con le modalità di cui al precedente articolo, specificando in essa le voci «funghi freschi» e «tartufi freschi» che devono essere riportate nella relativa autorizzazione.

ART. 427 Limitazioni e controlli
La vendita dei funghi freschi e dei tartufi freschi è subordinata alle limitazioni e ai controlli seguenti:
1) appartenente a specie ammesse al consumo ai sensi dell'articolo seguente;
2) essere in buono stato di conservazione.
La vendita dei tartufi, freschi e condizionati, è disciplinata dalla legge 17 luglio 1970, n.568.

ART. 428 Funghi freschi e tartufi freschi - specie di cui è ammessa la vendita.
E' ammessa la vendita di funghi freschi e tartufi freschi appartenenti alle specie sottoelencate:
a) Funghi freschi

Nome italiano	Nome scientifico
Porcino	Boletus edulis - sottosp. edulis Schaeff.ex Fries

	- sottosp. pinicola Vitt. e var. fuscoruber sunsu Moser
Porcino	Boletus aerus Bull. ex Fries
Porcinello grigio	Boletus scaber Bulliard ex Fries
Porcinello rosso	Boletus rufus Schaeff.
Pinarello o Porcinello giallo	Boletus luteus Linn. ex Fries
Pinarello o Boleto granuloso	Boletus granulatus Linn. ex Fries
Ovolo buono	Amanita Caecarea Quélet.
Chiodino	Armillariella mellea Ricken
Russula dorata	Russula aurata With ex Fries
Russula maggiore	Russula cyanoxantha Fries
Russula verdeggiante	Russula virescens Fries
Cardoncello o Cardarella	Pleurotus eryingii Quélet
Agarico delizioso o lattarolo sanguigno	Lactarius deliciosus S.F. Grey e Lactarius sanguifluus Paulet ex Fries
Agarico ostreato o gelone	Pleurotus ostreatus Kummer ex Fries
Gallinaccio o Finferlo	Cantharellus cibarius Fries
Finferla o Cantarello giallo	Canthatellus lutescens Pers.
Trombetta da morto	Cratherellus cornucopiodes Linn.
Prataiolo	Psalliota campestris Linn. Psalliota arvensis Schaeff. ex Freis
Prataiolo coltivato	Psalliota bispora Lange (e affini)
Stecchirino dorato	Hidnum repandum Linn. ex Freis
Spagnola	Morchella sp.
Imbutino	Clitocybe infundibuliformis Quelét.
Piopperello	Pholiota aegerita Brig.

b) Tartufi

Nome italiano	Nome scientifico
Tartufo bianco del Piemonte	Tuber magnatum Pico
Tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto	Tuber melanosporum Vitt.
Tartufo nero ordinario o Tartufo di Bagnoli	Tuber mesentericum Vitt.
Tartufo d'estate o scorzone	Tuber aestuvum Vitt.
Tartufo nero d'inverno o trifola nera	Tuber brumale Vitt.
Tartufo moscato	Tuber melanosporum var. moscatum De Ferry
Terfezia	Terfezia leonis

Le singole specie di funghi freschi o di tartufi freschi ammesse alla vendita devono essere tenute separate, ad eccezione dei Boletus di cui alla lettera a) del presente articolo; per la vendita al dettaglio, sui contenitori deve essere apposto un cartellino indicante chiaramente il nome della specie e il prezzo di vendita.

ART. 429 Funghi freschi coltivati

E' ammessa la vendita di funghi freschi coltivati commestibili, purché corrispondano ai requisiti dell'art. 427 del presente capitolo e siano contenuti in confezioni originali con le indicazioni di cui al DPR 322/82 e della data di raccolta espressa in chiaro (giorno, mese, anno).
La coltivazione dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale autorizzazione, previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari del luogo e delle modalità della coltura.

ART. 430 Funghi condizionati

E' ammessa la vendita di funghi condizionati, purché gli stessi rispondano ai requisiti di legge sulle conserve vegetali (RD 30 novembre 1924, n.2035 e successive modificazioni).
Le confezioni devono essere rispondenti alle prescrizioni di legge e di regolamento ed in particolare devono avere i requisiti minimi qualitativi stabiliti dall'art.5 della legge 283/62 e devono recare, sulla base dell'elenco di cui al presente articolo, il nome scientifico e il nome italiano della specie dì fungo condizionato contenuta.
Il sezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfo-botanica il riconoscimento della specie.
Non e consentita la promiscuità delle specie alla vendita.
I funghi condizionati, ad esclusione di quelli secchi e surgelati per i quali si rimanda ai successivi articoli, devono appartenere alle seguenti specie:

Nome italiano	Nome scientifico
Chiodino	Armillariella mellea Rihen (con esclusione nelle confezioni di pezzi di gambi eccessivamente fibrosi e tenaci)
Gallinaccio o Finferlo	Cantharellus cibarius Fries
Porcino	Boletus edulis - sottospecie edulis Schaeff. ex Fries - sottospecie pinicola Vitt. var. fuscoruber sensu Moser
Porcino	Boletus aereus Bull. ex Fries
Prataiolo coltivato	Psalliota bispora Lange (e affini coltivate)

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi condizionati devono indicare, tra l'altro, nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla legge 283/62, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le loro lavorazioni.
Se nello stabilimento vengono effettuate sul prodotto operazioni di disinfestazione con gas tossici o sostanze che liberino gas tossici, deve essere fatta opportuna segnalazione all'autorità sanitaria.

ART. 431 Funghi secchi

E' ammessa la vendita di funghi secchi appartenenti alle seguenti specie:

Nome italiano	Nome scientifico
Porcino	Boletus edulis - sottospecie edulis Schaeff. ex Fries - sottospecie pinicula Vitt e var. fuscoruber sensu Moser
Porcino	Boletus aereus Bull. ex Fries
Trombetta da morto	Crathaerellus cornucopioides Linn. ex Fries
Finferla o Cantarello giallo	Cantharellus lutescens Pers.

purché contenuti in confezioni sigillate di materiale atto a garantire la completa visibilità del prodotto.
I contenitori devono essere costituiti con materiale conforme alle prescrizioni di legge e recare le indicazioni previste dall'art.3 del DPR 18 maggio 1982, n.322, nonché il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo contenuto, il numero della partita, il tipo merceologico.
La vendita al dettaglio dei funghi secchi è permessa esclusivamente in confezioni sfuse e sigillate.
E' vietata la promiscuità di funghi secchi; si devono adoperare funghi che non siano alterati o rammolliti da pioggia.
Si intendono per funghi alterati quelli ammuffiti, fermentati o tarlati con parassiti (adulti e larve).
E' vietata la vendita di funghi secchi ammuffiti, tarlati con parassiti (adulti e larve), carbonizzati, polverizzati, di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione della specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici.
La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie per grammo.
E Parimenti vietata la vendita di funghi secchi contenenti corpi estranei di origine vegetale o minerale.
Il peso indicato deve essere riferito a quello dei funghi con umidità massima del 14%.
I requisiti minimi igienico-sanitari, e commerciali dei funghi secchi alla vendita, devono essere tali che il cumulo dei funghi ammuffiti, tarlati purché senza parassiti (adulti e larve), car

ART. 435 REQUISITI DEGLI SPACCI DI CARNE.
1) Gli spacci di carne, debbono avere:
- le aperture esterne di illuminazione e ventilazione munite di reti antimosche; le porte devono chiudere in modo completo ed essere dotate di tende a bacchetta;
- i ceppi per il taglio costituiti da legno duro o da altro materiale idoneo con superficie sempre ben levigata;
- dotazione di acqua potabile. La potabilità deve essere controllata annualmente mediante prelievi ufficiali se non erogata tramite condutture pubbliche;
- gli attrezzi che vengono adoperati nell'esercizio, quali coltelli, seghe, uncini, tritacarne, recipienti, ecc., devono essere sempre accuratamente puliti, per cui è indispensabile che vengano lavati accuratamente all'inizio dell'attività lavorativa giornaliera e

ripetutamente durante l'orario di apertura del negozio al pubblico. Dovranno essere disinfettati mediante immersione in soluzione, o altro idoneo procedimento tecnico, al termine della giornata lavorativa;
- vetrina refrigerante per l'esposizione della carne dotata di apparecchiatura per la visualizzazione della temperatura che non deve superare i + 40C;
- celle frigorifere per la conservazione delle carni con superficie lavabile e disinfettabile, angoli arrotondati, ganciere in materiale inox;
- pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per almeno due metri dal suolo e trenta centimetri al di sopra delle uncinaie;
- scaffalature idonee al recepimento di attrezzature ed utensili per la pulizia dei locali, collocate in ambienti diversi da quelli destinati alla vendita;
-cartelli esterni ed interni indicanti a chiare lettere le specie animali e lo stato di conservazione (fresche, congelate, scongelate);
-è vietata l'esposizione di carni fresche e congelate all'esterno dello spaccio; è vietata altresi al suo interno nel settore accessibile al pubblico, fatta eccezione per le carni esposte in confezioni pronte alla vendita in vetrine o cassoni refrigeranti;
-le carni ed i recipienti che le contengono non devono entrare in contatto diretto con il suolo.
2) Nello spaccio può effettuarsi la vendita di:
-carni fresche,
-carni conservate o comunque preparate,
-carni confezionate
di tutte le specie animali tranne quelle equine e di bassa macel-
leria.
Inoltre si possono vendere
-frattaglie;
-surgelati;
-salumi;
-uova.
Nell'autorizzazione sanitaria deve essere specificato l'elenco
delle merci di cui è consentita la vendita nello spaccio in con-

siderazione dell'ampiezza dei locali a ciò destinati e dei relativi requisiti tecnici.
3) La vendita delle carni congelate o scongelate deve avvenire in banchi separati o muniti di parete provvisoria igienicamente idonea, con apposito settore attrezzato tale da garantire la perfetta conservazione delle carni (la To non deve superare i -150 C).
4) Per i prodotti surgelati è consentita la vendita di tutta la gamma degli alimenti (carne, pesce, frutta, prodotti gastronomici, etc.).
5) Le carni avicunicole devono essere conservate in celle frigorifere distinte e destinate solo a tale uso. In deroga a quanto sopra, e previo parere favorevole del Servizio Veterinario della USL, è ammessa la conservazione delle carni avicunicole nella stessa cella frigorifera destinata alle carni bovine e suine, purchè venga messa in atto una separazione che garantisca l'impossibilità di un qualunque contatto delle speci, anche nelle fasi di immissione delle carni nelle celle. L'esposizione per la vendita deve avvenire su banchi separati, o sezioni dello stesso banco purchè provviste di idonea separazione. Le attrezzature usate, coltelli, ceppi, ecc., devono essere esclusivamente destinate a tale uso.
Per i salumi è consentita la vendita usufruendo di banchi ed attrezzi separati.
Per le uova è ammessa la vendita solo del prodotto preconfezionato posto in banchi separati.
6) Le carni tritate debbono essere preparate estemporaneamente a richiesta dell'interessato. Tuttavia puo essere consentita, per accertate esigenze di commerciabilità, la preparazione di carne tritata pronta alla vendita a condizione che si adoperino solo carni fresche, macinate con brevi e frequenti interruzioni per evitare l'eccessivo riscaldamento ed in quantità limitata al consumo giornaliero. Questo prodotto deve essere conservato costantemente in ambiente refrigerato ed in vaschette di vetro od acciaio inox a To non superiori ai + 40 C.

ART. 436 PESCHERIE

I locali adibiti alla vendita al dettaglio dei prodotti della pesca. devono possedere i seguenti requisiti:
- essere ben aereati e sufficientemente spaziosi;
- avere pareti laterali, per un'altezza di mt. 2, e pavimenti, rivestiti da materiale impermeabile e facilmente lavabile e non devono presentare soluzioni di continuità;
- essere dotati di abbondante acqua potabile e di celle frigorifere mantenute a temperatura di 00 - +50C.;
- il banco per la vendita e la sezionatura deve essere di materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile.
- l'esposizione dei prodotti deve avvenire in mostra, a piano inclinato, impermeabile e lavabile, dotato di adeguate protezioni contro le polveri ed insetti ed ogni ulteriore fonte di contaminazione e da contatti o manipolazioni del pubblico;

i prodotti ittici allo stato fresco devono sempre essere mantenuti a temperatura compresa tra 00 e + 50 C.
Gli spacci ove si effettui la vendita dei prodotti ittici congelati devono essere dotati anche di un impianto refrigerante per la conservazione e di una mostra frigorifera per la esposizione, entrambi a temperatura non superiore a -18IC.
E' vietato il ricongelamento del pesce scongelato.
Per quanto concerne il commercio e la vendita dei molluschi eduli lamellibranchi si rimanda a quanto stabilito dalla legge 2 maggio 1977 n0192, tenendo comunque sempre presenti i seguenti punti:
- la vendita all'ingrosso o al minuto dei molluschi è consentita esclusivamente in depositi, mercati, esercizi o chioschi regolarmente autorizzati e rispondenti ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legge 192/77;
- i molluschi eduli lamellibranchi possono essere ammessi al consumo alimentare unicamente nelle confezioni originali sigillate, munite di regolare etichetta
- è, in ogni caso, vietata la vendita ambulante;
- è vietato ogni tipo di manipolazione (pulitura con macchinari, ecc.), il rinfresco ed ogni altra operazione che possa compromettere la salubrità del prodotto.

ART. 437 LOTTA CONTRO LE MOSCHE.
Ai f ini della lotta contro le mosche ed altri insetti alati, e contro altre fonti o veicoli di contaminazione è necessario il rispetto delle norme previste per gli esercizi pubblici D.M. 20 maggio 1928, norme obbligatorie per l'attuazione Legge 29 marzo 1928, n. 855, artt. 9, 10 e 11 e D.P.R 327/80
Poichè trattasi di esercizi o locali che espongono o trattano sostanze alimentari è vietato l'uso di insetticidi rientranti nella categoria dei presidi medico chirurgici. si prescrive l'uso e~ sclusivamente di mezzi meccanici (reti antimosche - tende a bacchetta).

ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

ART. 438 Vendita ambulante - Norme generali.
La vendita di generi alimentari e di bevande in forma ambulante è disciplinata dalla Legge 19.5.76 n. 398 "Disciplina del commercio ambulante", dal D.M. 15 gennaio 1977 "Regolamento di esecuzione della Legge 19 maggio 1976 n. 398 sulla disciplina del commercio ambulante'?, dal D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 nonchè dalle norme del presente Regolamento.

ART. 439 Commercio ambulante a posto fisso.
La vendita ambulante a posto fisso o assegnato a turno sul suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc., è autorizzata dal Sindaco, su conforme parere dell'Unità sanitaria locale, subordinatamente all'osservanza delle seguenti condizioni:
a) uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola, di materiale inalterabile ed impermeabile, facilmente lavabile,
, 7Z
7 n

sollevata dal terreno di almeno 1 mt. lungo tutto il perimetro. I banchi devono essere coperti all'altezza minima di mt. 2 dal suolo da una tenda, idonea a proteggere le merci dal sole e dalla pioggia; b) uso di automezzi sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra. I banchi o gli automezzi di cui alle precedenti lettere a) e b) devono essere dotati di idonei mezzi per la conservazione e per la refrigerazione in caso di vendita di merce deperibile.

ART. 440 Area di mercato ambulante a posto fisso.

L'area su cui si svolge il commercio ambulante a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla Legge 398/76, sentito il parere dell'Unità sanitaria locale, in merito al possesso dei seguenti requisiti: -essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamen to dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodo ranti per gli alimenti esposti. In ogni caso non può essere consentito l'ingresso a autovei coli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico; -essere dotate di congruo numero di contenitori per rifiuti soli di con coperchio a tenuta; -avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fo gnatura, con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri sca richi liquidi; -essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile.

Qualora detta area si trovi in un complesso al coperto, devono essere previsti servizi igienici separati per la clientela e per il personale. Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 398 d).

ART. 441 Generi consentiti e modalità di vendita.

I generi alimentari, dei quali è permessa la vendita nelle condizioni sopra elencate, sono: a) frutta, verdura, funghi, porchetta,pesce, baccalà, stocafisso, olive; b) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati con esclusione dei prodotti surgelati; c) biscotti e dolciumi: in involucri originali o in appositi contenitori adeguatamente protetti; d) formaggi, burro, margarina, semiconserve e salumi interi; e) bevande analcoliche in confezioni originali e sigillate o somministrate con modalità idonee dal punto di vista igienico
(bicchieri monouso, cannucce); f) gelati prodotti e confezionati in laboratori autorizzati e venduti in confezione originale e/o estemporaneamente,

purché conservati in adatti contenitori frigoriferi a temperatura non superiore a -18c; g) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti originali e sigillati. La vendita di burro, margarina e semiconserve è consentita se confezionati in involucri originali e tenuti in ambiente refrigerato tra 0 e + 40 C. I prodotti di cui al precedente comma vanno conservati con le modalità indicate fino al momento della consegna all'acquirente. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte degli insetti, dalla influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

ART. 442 Commercio ambulante e itinerante - Generi consentiti.

Il commercio ambulante in forma itinerante, cioè senza posto fisso, ma a domicilio del cliente o con mezzi ambulanti, esclusivamente per i seguenti generi alimentari, è consentito per: a) frutta, verdura, funghi, formaggi e salumi interi, prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati con esclusione dei prodotti surgelati; b) bevande analcolici in contenitori originali e sigillati; c) biscotti e dolciumi (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate; d) gelati prodotti e confezionati in laboratori autorizzati e venduti in confezione originale o conservati in adatti contenitori termici a temperatura non superiore a -18c; e) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti sigillati e originali.

ART. 443 Autorizzazioni sanitarie dei mezzi usati per la vendita ambulante. I mezzi di trasporto usati per la vendita ambulante devono essere autorizzati dal Comune di residenza, previo parere del Servizio di Igiene pubblica e del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

ART. 444 Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita am
bulante.

I mezzi utilizzati per la vendita ambulante devono, oltre che ri
spondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti
e bevande, garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

-presenza di idoneo piano di lavoro in acciaio inox;

-dotazione di un idoneo armadio frigorifero, ad uno o pi~ scom
parti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la
promiscuità tra generi diversi;

-presenza di banco refrigerato (in caso di vendita di merce depe
ribile) e comunque dotato di adeguata protezione dagli agen
ti atmosferici e dal contatto col pubblico;

-esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di
acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua

usata;
-esistenza di adeguato e razionale sistema di raccolta dei rifiuti solidi prodotti.
ART. 445 Vendita'con automezzi - Generi consentiti.
Coloro che esercitano il commercio ambulante in forma itinerante con gli automezzi di cui ai precedenti articoli possono vendere i prodotti di cui all'art. 442.
ART. 446 Locali di deposito.
Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante a posto fisso assegnato o in forma itinerante) deve disporre di locali di deposito autorizzati dall'U.S.L..
ART. 447 Modalità di vendita.
Il commercio ambulante, in qualsiasi forma venga esercitato, è soggetto al rispetto delle norme di cui agli artt. precedenti.
ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE E PREPARAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (Bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense)
ART. 448 Disposizioni generali.
La disciplina degli esercizi pubblici, ove si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mese, rosticcerie, tavole calde, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco con bar, ecc., è regolata, oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente Regolamento ai sensi del comma 3 dell'art. 31 del D.P.R. 327.
ART. 449 Requisiti generali.
Gli esercizi pubblici di cui all'art. 448 devono:
-essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità ed inquinamento;
-possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguati al flusso dei clienti;
-essere costruiti in modo da garantire una facile e adeguata pulizia;
-essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termo-regolati, in modo naturale o artificiale, cosi da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe.
L'areazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;
-non avere alcuna comunicazione diretta con locali di abitazione o latrine.
E' vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi estranei a quelli per i quali sono autorizzati.

Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 398 lettera c) del presente Regolamento.

ART. 4 5 0 Arredamenti, attrezzature e utensili - operazioni di pulizia.

Le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo, preferibilmente di acciaio i-nossidabile, per una facile pulizia. Le stoviglie devono essere di materiale idoneo, e comunque perfettamente integre. Utensili e stoviglie devono essere sottoposti ad adeguato lavaggio e conservati in stato di accurata pulizia, al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento. Attrezzature e utensili devono, inoltre, essere in quantità sufficienti per evitare durante la preparazione ed il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia. Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere effettuate nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti.

ART. 451 Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche - Requisiti strutturali.

Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche, nonchè pizzerie, spaghetterie e simili, con posti tavola, devono essere provvisti di:

A) una cucina esclusivamente destinata alla preparazione degli a limenti, di superficie non inferiore a 15 Mq. per una pre senza contemporanea fino a trenta avventori; oltre 30 e fino a 100 posti tavola la suddetta superficie sarà incrementata di Mq. 0,30 per ogni posto tavola; oltre i 100 posti tavola l'incremento sarà di Mq. 0,15 per ogni posto tavola.

La cucina deve prevedere spazi diversi riservati alla:

-preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);

-cottura dei cibi;

-affettatura di carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.

Detto locale deve inoltre: a) avere mobili idonei per stoviglie ed utensili; b) avere banchi per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile duro; c) avere lavelli in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua potabile fredda e calda, di cui uno con le caratteristiche all'art. 398 comma d); d) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile e lavabile fino all'alteiza di mt. 2 dal pavimento anchIesso impermeabile; e) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi; f) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o

altri animali nocivi.
B) Un vano dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato di:
1 -idonei scaffali con ripiani lisci e lavabili, dove i prodotti o le materie prime vengano conservati in modo chiaramente distinto.
2 -armadio o celle frigorifere, dotati di appositi contenitori o scomparti con coperchio che permettano la separazione tra frutta e verdura, carne e pesce, latticini, prodotti di pasticceria, alimentari già cotti;
C) Un vano od un settore di raccordo tra la o le sale da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparare per l'uso senza interferire nell'attività di cucina, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta.
D) Una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione di cibi ed al personale un'agevole attuazione del servizio, ed in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno Mq. 1,20 per ciascun posto a tavola.
E) Un reparto debitamente attrezzato per l'esposizione al riparo da agenti inquinanti di vassoi, posate e pietanze in modo che quest'ultime siano nel contempo debitamente conservate al caldo o al freddo secondo il D.P.R. 327/80, in rapporto alle esigenze.
F) Almeno un servizio igienico ogni dieci dipendenti contemporaneamente presenti, riservato ad uso esclusivo del personale; un lavabo ogni cinque dipendenti; un locale attrezzato con armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori.
G) Tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione degli avventori, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità ricettiva dell'esercizio, applicando almeno i minimi fissati dalla seg-uente tabella con riferimento ai posti tavola:
fino a 75 posti tavola servizio per un lavandino
donne un gabinetto
servizio per uomini
un lavandino un gabinetto
fino a 250 posti tavola servizio per due lavandini
donne due gabinetti
servizio per due lavandini
uomini due gabinetti
L'autorità sanitaria, per gli esercizi con una maggiore capacità ricettiva, potrà richiedere una dotazione di servizi proporzionalmente più elevata. Tali servizi igienici devono comunque essere sempre composti dal locale gabinetto e dal locale antistante (antilatrina). I lo

cali adibiti a servizi igienici (locale latrina e locale antilatrina) debbono avere pavimenti e pareti, f ino a mt. 2, in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. I lavabi devono essere provvisti di erogazione dell'acqua a comando non manuale; devono essere attrezzati con distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani da cestinare dopo l'uso o comunque non riutilizzabili o asciugamani a termoventilazione. I gabinetti devono essere dotati di acqua corrente in quantità sufficiente, forniti di vaso a caduta di acqua. All'interno dei gabinetti devono essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.
I servizi igienici devono essere mantenuti sempre accuratamente puliti con operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.
H) Uno spazio per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta facilmente svuotabile ed asportabile.
I) Uno spazio per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie, attrezzato con lavastoviglie di proporzioni adeguate all'attività dell'esercizio.
L) Un locale e vano destinato al deposito delle sostanze e/o materiali non alimentari.
ART. 452 Bar e assimilabili - Requisiti strutturali.
I bar, con o senza somministrazione di cibi cotti altrove, in locali autorizzati-, e locali assimilabili devono avere:
a) un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attività di superficie minima pari a 10 Mq.;
b) un locale o vano deposito o altro ambiente giudicato idoneo; c) un servi-zio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale, con i requisiti di cui al precedente art. 398 d);
d) un secondo servizio igienico per il pubblico, con i requisiti di cui al precedente articolo 451 G);
e) idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande deperibili.
Gli articoli 451 e 452 diventano operanti per i nuovi esercizi che si costituiranno dopo l'entrata in vigore del presente Regolamento. Per gli esercizi esistenti precedentemente, potrà essere concessa deroga da parte del Sindaco, sentito il parere dell'U.0. di Igiene Pubblica.
ART. 453 Zone di cottura e preparazione dei cibi -Installazione degli impianti di cottura.
Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie, bar o ogni altro esercizio di somministrazione sopra non previsto, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, deve essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore.
Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di apposito impianto fumario con dispersione dei fumi in canne regolamentari.

ART. 454 Lavaggio tazzine e bicchieri nei bar e assimilabilì.
Nel bar ed esercizi assimilabili il lavaggio delle tazzine e dei bicchieri deve avvenire nel rispetto delle seguenti norme:
a) evitare assolutamente macchinette a spazzole rotanti;
b) utilizzare lavatazzine automatiche la cui temperatura di la vaggio sia superiore a 600 centigradi;
c) il ricambio dell'acqua della lavatazzine deve essere preferibilmente a ciclo continuo; è ammesso il ricambio effettuato dal gestore con regolarità e comunque ogni 10 cicli di lavaggio;
d) evitare l'uso di tovagliette di spugna su cui appoggiano le stoviglie, oppure cambiarle ogni giorno;
e) i bicchieri puliti e riposti sui ripiani portaoggetti devono essere adeguatamente protetti.
ART. 455 Olio di frittura.
Negli esercizi ove a qualsiasi titolo si effettui preparazione di alimenti per la somministrazione non è consentito il riciclo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura.
L'olio utilizzato per la frittura non deve mai presentare un indice di perossidi superiore a 20 e la reazione di Kreiss non deve risultare positiva.
Nelle friggitrici la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.
ART. 456 Somministrazione in pertinenze esterne.
Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento e consentire una facile e adeguata pulizia.
In tali esercizi gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti se non adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e nel rispetto delle condizioni di temperatura necessarie.
ART. 457 Protezione, conservazione e modalità di preparazione
di alimenti e bevande.
Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti e aromi, devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservati con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti. In particolare:
-le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita e della mescita, al riparo dalla viva luce e lontane da sorgenti di calore.
Una volta iniziate, le bottiglie devono essere tappate e mantenute refrigerate o adeguatamente conservate;
-il latte deve essere pastorizzato o sterilizzato, conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature previste dalla normativa vigente, all'interno del frigorifero. E' ammessa la tenuta per ogni banco di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo in frigorifero dopo l'uso;
-la birra può essere spillata dai barili con apparecchi che vi

immettano, a mezzo di tubazioni in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambiente abitati o cantine;
-le bibite, a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere separate, alla presenza del cliente, con prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;
il the, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai caratteri e ai requisiti sanciti dalle leggi e regolamenti. Ingredienti specificamente richiesti dal consumatore possono essere aggiunti ai prodotti suddetti;
-la pasticceria, i dolciumi, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonchè ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori oppure in vetrine refrigerate, presi con pinze o altro materiale idoneo.
ART. 458 Preparazioni estemporanee.
Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, anche in occasione di fiere o simili, è vietata qualsiasi attività diretta a preparare o cuocere generi alimentari o dolciumi (come friggere pesce, frittelle ' preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) ad esclusione delle castagne.
Le attività, di cui al comma precedente, possono tuttavia essere autorizzate, purchè vengano effettuate all'interno di strutture e/o automezzi che, oltre ai requisiti di cui all'art. 438, siano dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dall'U.S.L.
ART. 459 Feste popolari.
oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni o raduni, è data dal Sindaco, subordinandola al rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.
Le norme relative sono, caso per caso, indicate dall'U.S.L. e si riferiscono principalmente alla osservanza dei requisiti di cui ai successivi commi.
Nel caso venga effettuata solo attività di vendita e/o somministrazione :
-il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministraz ione 'deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
-i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
-i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudicia-

mento;
-il banco di distribuzione deve essere di materiale lavabile 0, comunque, ricoperto con materiale lavabile;
-deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua i cui caratteri di potabilità siano certificati da laboratorio pubblico;
-i prodotti devono essere conservati con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, alle temperature previste secondo le differenti qualità, nonchè protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
-i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;
-sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
-le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienicosanitari, dall'U.S.L.;
-deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico riconosciuto idoneo;
-non è ammessa la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yogurt se non in confezioni originali e conservate in attrezzature riconosciute idonee da parte dell'U.S.L.;
-nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati, preparati altrove (es. panini, tramezzini e simili), tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri e preparati in laboratori gia autorizzati.
Qualora venga effettuata anche attività di preparazione estempo
ranea di cibi cotti da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di
cui al precedente comma, deve essere previsto:
a) un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:
-mondatura; -pezzatura -cottura cibi;
-affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.
Detto locale o ambiente, inoltre, deve avere:
-lavelli in un numero adeguato alle necessità, muniti di rubinetto con acqua potabile.
Uno di tali lavelli o più di uno in caso di elevato numero di addetti, deve essere destinato esclusivamente al lavaggio delle mani ed attrezzato con sapone liquido e asciugamani a perdere con rubinetto a comando non manuale;
-pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, lavabile e tenuto in adeguata condizione di pulizia;
-idonei dispositivi per la dispersione dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura;
-attrezzature refrigeranti per la conservazione delle tempe

rature previste per legge per le materie prime e di prodotti finiti; -idoneo e capace contenitore di rifiuti con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile. b) Un vano per la detenzione delle sostanze e materiali non ali-
c)
mentari.
Deve essere disponibile un servizio igienico ad esclusivo uso del personale addetto alla preparazione con i requisiti dell'art. 398 d).
d) E' comunque vietata la somministrazione di mitili e molluschi marini in genere e la produzione in loco di alimenti facilmente deperibili a base di uova o latte.
L'autorizzazione sanitaria in questo caso avrà comunque la durata massima di giorni cinque eventualmente rinnovabile con un nuovo sopralluogo da parte dell' U.O. di Igiene Pubblica. Per periodi di tempo superiori (es. autorizzazioni stagionali) i suddetti requisiti dovranno essere integrati da quelli previsti dagli articoli 449 e 450 del presente Regolamento, con rinnovo annuale, previo nuovo sopralluogo e conseguente nuova espressione di parere da parte dell'U.0. di Igiene Pubblica.

ESERCIZI DI DEPOSITO ALL'INGROSSO

ART. 460 Autorizzazioni.
Chiunque intenda impiantare un deposito all'ingrosso di sostanze alimentari di origine vegetale o di carattere dolciario deve ottenere l'autorizzazione dell'U.S.L.

ART. 461 Requisiti dei locali.
I locali di cui all'articolo precedente devono essere dotati degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate.
In particolare, i suddetti locali devono rispondere ai seguenti requisiti:
-essere ubicati a conveniente distanza dalle fonti di insalubrità ed inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici organolettici e chimico-fisici delle merci depositate;
-essere illuminati e ventilati, dotati di finestra o altre aperture, idoneamente posizionate per consentire l'opportuna ventilazione e il ricambio dell'aria. E' consentita l'illuminazione artificiale e l'aerazione forzata mediante idonea apparecchiatura meccanica;
-avere le pareti rivestite con materiale liscio, lavabile ed im-permeabile almeno fino all'altezza di 2 mt. e comunque non inferiori al livello delle merci depositate;
-avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni o inquinamento per le merci depositate;
-avere tutti i pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sago-
_r,

ma concava con le pareti, e declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica per lo scarico delle acque di lavaggio;
-essere dotati di acqua potabile in quantità sufficiente.
ART. 462 Attrezzature per la conservazione.
I depositi ed i magazzini devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti alimentari, qualora la natura delle merci lo renda necessario.
Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente art. 398.
ART. 463 Collocazione delle sostanze depositate.
Al f ine di garantire un corretto svolgimento delle attività di vigilanza igienico-sanitaria, le merci devono essere collocate in modo da rendere serpre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse. E' comunque fatto obbligo di tenere le merci sollevate da terra e a conveniente distanza dalle pareti.
ART. 464 merci consentite.
Nei locali autorizzati è consentito solo il deposito delle merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.
ART. 465 Disinfestazione e derattizzazione.
Il deposito deve, almeno con periodicità annuale, essere sottoposto a trattamento di disinfestazione di cui deve essere ccnservata attestazione nel caso sia effettuata da ditta specializzata e deve essere adeguatamente attrezzato per la lotta antimurina, onde garantire l'assenza di roditori.
ART. 466 movimento veicoli.
In relazione agli alimenti depositati all'interno dei locali di cui al presente capitolo, è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburante o di combustibili di qualsiasi tipo.
ART. 467 Norme di sicurezza e igiene del lavoro.
I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste autorizzazioni specifiche e indipendenti da quelle sanitarie e preliminari rispetto a queste ultime.
ART. 468 Personale addetto.
Il personale lavorante nei locali di cui al presente capitolo deve essere in possesso di idoneità sanitaria.
DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI.
ART. 469 Requisiti.
I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

1) di essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
2) di avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. il della Legge 283/1962 e di ogni altra disposizione in vigore e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
4) avere, salvo quanto previsto da norme speciale, un'adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione:
-delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a +40 C;
-delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a -18OC;
-delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di +650C, o comunque non inferiore a +600C, ed avere inoltre un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti;
5) essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore; 6) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti od altri inquinamenti:
7) non essere collocati nei laboratori di preparazione di sostanze alimentari.
Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti con coperchio a ritorno automatico, che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.
Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta all'U.S.L..
Tale comunicazione va inoltrata preventivamente e congiuntamente da parte della Ditta o Ente presso cui sono installati i distributori e da parte della Ditta installatrice.
In detta comunicazione deve essere, inoltre, fatta specifica menzione:
-della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia elo disinfezione;
-della ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;
-del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 giorni dalla comunicazione.
In tal caso sono consentiti i serbatoi idrici purchè non manomissibili.
Tali serbatoi dovranno essere puliti elo disinfettati, prima di ogni ricarica, in modo da garantire la potabilità dell'acqua erogata.
Il controllo della potabilità deve essere richiesto dalla Ditta presso cui è installato il distributore secondo le frequenze sta-

bilite dalla autorità sanitaria.
ART. 470 Sostanze distribuite - Requisiti e indicazioni.
Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici debbono:
1) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 25 del D.P.R. 327/80;
2) corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.
Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienicosanitari previsti dalla dalla ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.
Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in lingua italiana, in modo indelebile, ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni previste dall'art. 14 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.
ART. 471 Personale addetto al rifornimento.
Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che viene a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 327/80.
MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI
ART. 472 Norme generali.
Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno, che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.
E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze trasportate.
E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari, che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o, possano, comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni od imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.
ART. 473 Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria.
Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:
a) le cisterne e gli altri contenitori ad esse assimilabili (es.

containers) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli; b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
L'autorizzazione viene rilasciata dal Sindaco del Comune di residenza del proprietario del veicolo, cosi come risulta dalla iscrizione al P.R.A., sentito il parere della U.S.L.
ART. 474 Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria.
Le domande per il rilascio dell 'autorizzazione di cui al precedente articolo debbono contenere: a) il numero o la ragione sociale e la sede dell'impresa; b) gli estremi d'identificazione del veicolo o della cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili); c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinarli; d) l'indicazione del luogo dove di norma l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.
Le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge. L'autorizzazìone è valida per due anni dalla data del rilascio.
ART. 475 Registro delle autorizzazioni.
Presso gli uffici della U.S.L. è costituito un apposito registro ove vengono annotati gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità delle cisterne e dei contenitori e gi eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni. Un elenco delle autorizzazioni revocate o non rinnovate, corredato di tutti gli elementi necessari all'identificazione dei veicolo, delle cisterne o del contenitore e del luogo di abituale custodia, viene inviato, semestralmente, in duplice copia al ministero della Sanità, nonchè ai competenti organi di vigilanza.
ART. 476 Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze ali
mentari.
Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità di cui all'art. 472 del presente Regolamento e a so
spenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità.
L'U.S.L. territorialmente competente ove accerti, tramite il Ser
vizio di Igiene pubblica o su segnalazione di altri organi di vi
gilanza, che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle so
stanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell 'autorizzazione stessa dandone notizia al comando di Polizia Stradale della Provincia, in cui è stata rilasciata, e al Comando dei Vigili Urbani del Comune di residenza del trasportatore.
ART. 477 cisterne e contenitori - caratteristiche e manutenzione.

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:
1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici della Legge 283/1962 e dei successivi decreti di attuazione;
2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
3) apertura che consenta un facile accesso all'interno; 4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
5) quando necessario, protezione termica, e, se del caso, verniciatura esterna metallizzata;
6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni (es. valvola di sfiato con filtro di protezione) facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione.
Le cisterne o i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.
Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne ed i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e di disinfezione con mezzi idonei seguite da lavaggio con acqua potabile.
Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze non alimentari o di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'art. 473.
copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione.
ART. 478 Condizioni di temperatura durante il trasporto.
Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successivi Decreti Ministeriali di modificazione e integrazione deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento degli alimenti trasportati alle condizioni di temperatura fissata.

NORME FINALI

ART. 479 SANZIONI

Qualora il fatto non sia in altro modo sanzionato dalla Legge Statale o Regionale, le violazioni delle disposizioni contenute nel presente Regolamento comportano l'applicazione delle sanzioni previste dal T.U. delle Leggi Sanitarie (R.D. 27 luglio 1934, n.1265, art.344) e dal T.U. della Legge Comunale e Provinciale (R.D. 3 marzo 1934, n.383, art.106); si osservano, per quanto attiene l'applicazione delle sanzioni, gli artt. 32 e seguenti della Legge 24 novembre 1981, n.689.

ART. 480 ABROGAZIONE DELLE NORME PREESISTENTI.

Con l'approvazione del presente Regolamento di Igiene, si intendono abrogate tutte le norme riguardanti le stesse materie contenuti nei precedenti Regolamenti Comunali.

ART. 481 ENTRATA IN VIGORE

Il Regolamento Comunale di Igiene e ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'Albo Pretorio del Comune.